

Karaorman Pastası

Otantik Alman Black Forest Pastası (Schwarzwälder Kirschtorte) çikolatalı pandispanya, kiraz, çırpılmış krema ve kirsch brandisi ile. Mükemmel tatlı tarifi!

50 min

HAZIRLIK

1h

PIŞIRME

1h 50min

TOPLAM

8

PORSİYON

Medium

ZORLUK



Malzemeler

- 2 bardak un
- 2 bardak şeker
- 1 bardak tuzsuz tereyağ
- 1 bardak yağlı süt
- 1 bardak kakao
- 2 yumurta
- 2 yumurta akı
- 2 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı espresso
- 500 g vişne
- 3 bardak pudra şekeri
- 4 çay kaşığı mısır nişastası
- 2 bardak krema
- 1 çay kaşığı vanilya özü

Yapılışı

- Pişirmeye hazırlık**

Fırını 175°C'ye (350°F) ısıtın. Üç adet 20cm yuvarlak pasta kalıbını tereyağı ile yağlayın ve kakao tozu ile pudralayıp fazlasını çıkarın.
- Pasta hamurunu hazırlayın**

Büyük bir kapta 2 su bardağı un, 1 su bardağı kakao tozu, 2 çay kaşığı kabartma tozu, 1 çay kaşığı karbonat ve 1 çay kaşığı tuzu çırpin. Ayrı bir kapta 2 adet yumurtayı elektrikli mikser ile 1 dakika köpürene kadar çırpin.
- Yumurtalara 2 su bardağı şeker ekleyin ve soluk ve koyu kıvam alana kadar 2-3 dakika çırpin. 1 su bardağı eritilmiş tereyağı, 1 su bardağı süt ve 2 çay kaşığı vanilya özünü pürüzsüz olana kadar çırpin.**
- Un karışımını ıslak malzemelere ekleyin ve düşük hızda sadece karışana kadar karıştırın - hamur pürüzsüz ve toplama olmamalı. Hamuru hazırlanan üç kalıba eşit şekilde paylaşın.**
- Ortasına batırılan kürdan temiz çıkana kadar 25-30 dakika pişirin. Kalıplarda 10 dakika soğutun, sonra tel raflara çevirerek tamamen soğuyana kadar, yaklaşık 1 saat bekletin.**
- Make cherry filling**

Orta boy tencerede 500g kirazı 3 su bardağı şekerle karıştırın. Ara sıra karıştırarak, kirazlar yumuşak ve şurubumsu olana kadar orta ateşte 15-20 dakika pişirin.
- Kiraz karışımını ince elekten geçirin, sıvıyı çıkarmak için meyveyi bastırın. Hem kiraz katı kısmını hem de şurubunu ayrı ayrı saklayın. Kiraz şurubuna 4 çay kaşığı vanilya özü karıştırın.**
- Make whipped cream**

Büyük bir kapta 2 su bardağı krema ile 1 çay kaşığı pudra şekerini elektrikli mikser ile orta hızda yumuşak tepe oluşana kadar, yaklaşık 3-4 dakika çırpin. Fazla çırpmayın.
- Pastayı monte edin**

Bir pasta katmanını servis tabağına yerleştirin. Kiraz şurubu ile bol miktarda fırçalayın, ardından çırpılmış kremanın üçte birini üzerine yayın. Süzölmüş kirazların üçte biri ile serpin.
- Kalan pasta katmanları, şurup, krema ve kirazlarla katmanlama işlemini tekrarlayın. Son pasta katmanı ile üstünü kapatın ve kalan çırpılmış kremayı ofset spatula kullanarak üst ve yanları pürüzsüz şekilde yayın.**
- Monte edilmiş pastayı oturması için en az 4 saat veya gece boyunca buzdolabında dinlendirin. Oda sıcaklığına gelmesi için servis etmeden 30 dakika önce buzdolabından çıkarın.**

Besin Değerleri

632	7g	58g	41g	4g	52g	305mg
KALORI	PROTEİN	KARBONHİDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Tüm malzemelerin doğru sıcaklıkta olduğundan emin olun - yumurta ve süt ürünleri pandispanya için oda sıcaklığında, krema ise çırpma için iyice soğutulmuş olmalıdır.

Özellikle un ve kakao tozu için doğru ölçümler almak ve her seferinde tutarlı sonuçlar elde etmek için mutfak terazisi kullanın.

Kiraz şurubu yaparken, kirazları tamamen parçalanmasını önlemek için yavaşça pişirin - biraz doku kalmasını istiyorsunuz.

Kirsch şurubunu pandispanya katmanlarına yavaş yavaş sürün, pastanın ıslanmaması için bir sonrakini eklemekten önce her uygulamanın emilmesini bekleyin.

Daha uzun süre dayanacak stabilize çırpılmış krema için, 1 çay kaşığı jelatini 2 yemek kaşığı ılık suda eritin ve çırparken kremaya karıştırın.

Katmanların düzgün oturması ve tatların kaynaşması için monte edilmiş pastayı servis etmeden önce en az 4 saat buzdolabında dinlendirin.

Düzgün, profesyonel görünümlü dilimler için kesimler arasında ılık suya daldırılmış ve temizlenmiş keskin bıçak kullanın.

Elegant restoran tarzı sunum için servis sırasında tabağın etrafına dökmek üzere biraz kiraz şurubu saklayın.