



Pasta Tarifleri



Pakmaya®

Siz nerede biz de orada!

Uygulamalı nefis tarifler için adresimiz:

 mutfaginyildizi.com

Bizi izleyin, en son yeniliklerden haberinizi olsun!

 /mutfaginyildizi

Her gün birbirinden güzel tarifler için...

 /mutfaginyildizi

Gelin siz de katılın, paylaşın...

 /mutfaginyildizi

Uygulaması kolay, lezzeti olay Pakmaya videoları sizi bekliyor!

 /mutfaginyildizitv

Lezzet bu kanalda!

 /mutfaginyildizi

En güzel görüntüler, en keyifli paylaşımlar...

 /mutfaginyildizi

Pakmaya hakkında merak ettiğiniz her şey:

 pakmaya.com.tr

Ooooo
lezzete
pak!

Pakmaya ile

Pasta tarifleri

Önemli günler, kutlamalar pastasız olur mu? İşte size evde kolayca hazırlayacağınız, muzlusundan çilek kremasına, havuçlusundan güllü, ahududulusuna birbirinden lezzetli, birbirinden özgün pasta... Denenmiş, lezzeti onaylanmış tariflerimizle harikalar yaratmaya, hünerinizi zirveye çıkarmaya hazır mısınız?



Havuçlu Pasta



Malzemeler:

6 Kişilik

Havuç püresi için:

- 2 orta boy havuç
- 2 adet orta boy elma
- 1 adet çubuk tarçın
- 2 adet karanfil

Keki için:

- 4 adet yumurta
- 1 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
- Yarım su bardağı fındık yağı (100 ml)
- Yarım su bardağı su (100 ml)
- 1 su bardağı tam buğday unu
- 1 su bardağı buğday unu
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Şanti için:

- 1 paket Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması
- 1,5 su bardağı soğuk süt (300 ml)

Hazırlanışı:

1. Havuçların kabuğunu kazıyıp irice doğradıktan sonra tencereye aktarın. Elmaların kabuğunu soyup çekirdeklerini temizleyin. Elmaları da tencereye aktarın. Üzerini geçmeyecek kadar su ilave edin. Tarçın çubuğunu ve karanfil tanelerini de ekleyip haşlamaya bırakın.
2. Havuç ve elmalar suyunu çekince birkaç taşım daha pişirin ve ocaktan alın. Blender yardımı ile çırpıp tekrar tencereye alın. Birkaç dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Elmalı havuç püresi hazır.
3. Keki için yumurtaları Pakmaya Pudra Şekeri köpük köpük olana dek 5 dakika boyunca çırpın. Yağını, püreyi ve suyunu ekleyin. 1 dakika daha çırpın.
4. Ayrı bir yerde unları eleyin. Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ile Pakmaya Şekerli Vanilin'i ilave edip harmanlayın.
5. Yumurtalı karışıma unlu karışımı ilave edin. Spatula yardımı ile alttan üste doğru havalandırarak malzemeyi birbirine iyice yedinir.
6. Yağlanmış dikdörtgen kek kalıbına karışımı dökün. 180 dereceye ayarlı fırında, 40-45 dakika pişirin.
7. Pastacı kreması için Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması'nı soğuk sütle mikser yardımı ile önce düşük sonra da yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Pastacı kremanız hazır.
8. Kek pişince fırından alın, soğumaya bırakın.
9. Pişirdiğiniz keki dikkatlice uzun bir bıçak yardımı ile enine ikiye kesin. İki kekin arasına hazırladığınız Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması'ndan sürün. Üzerini kapatıp isteğe, sıkma torbası yardımı ile kremasından sıkın, bir tutam toz şekerle karamelize edilmiş rendelenmiş havuçla da pastanızı süsleyebilirsiniz.

Muzlu Rulo Pasta



Malzemeler:

4 Kişilik

- 4 adet yumurta (oda ısısında bekletilmiş)
- 1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (140 gr)
- 1 kahve fincanı süt (50 ml)
- 1 su bardağı un (100 gr)
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 2 adet muz
- 2 çorba kaşığı file badem
- 1 çorba kaşığı Pakmaya Bitter Parça Çikolata

Kreması için:

- 1 kutu süt kreması (200 ml)
- 1 paket Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması
- 1,5 su bardağı soğuk süt (300 ml)

Çikolata sosu için:

- 1 paket Pakmaya Çikolatalı Sos
- 2 su bardağı süt

Hazırlanışı:

1. Pandispanyası için yumurta sarıları ile aklarını ayrı ayrı çırpma kaplarına ayırın.
2. Yumurta akı ile Pakmaya Pudra Şekeri'nin yarısını köpük köpük olana dek çırpın.
3. Kalan şeker ile yumurta sarılarını da ayrı bir kapta iyice çırpın. Sütü ekleyip bir dakika daha çırpın. Ayrı bir kapta birlikte elenip harmanlanmış un ile Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu da yavaş yavaş ekleyin.
4. En son yumurta aklı karışımı yumurta sarılı karışıma ilave edin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak yavaşça karışımı birbirine yedinir.
5. Pandispanya hamurunu yağlı kağıt serilmiş dikdörtgen bir fırın tepsisine (30x35 cm iç kenarlarının ölçüsünde olmalı) dökün. Tepsinin her tarafına eşit dağılacak şekilde spatula yardımı ile yayın.
6. Pandispanya hamurunu 180 dereceye ayarlı fırında, 12-15 dakika pişirin. Fırından alın. Birkaç dakika bekledikten sonra gevşek bir rulo yapın ve üzerini nemli bir bezle örtün. Kremasını hazırlayana kadar bu şekilde bekletin.
7. Kreması için Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması'nı soğuk süt ile iyice çırpın. Üzerine süt kremasını ilave edip birkaç dakika daha çırpma devam edin. En son Pakmaya Bitter Parça Çikolata'yı ekleyin. Spatula ile hafif karıştırın. Pasta kremanız hazır.
8. Rulo keki dikkatlice düzleştirin. Üzerine spatula yardımı ile hazırladığınız pasta kremasından sürün, file badem serpin.
9. Pasta kreması sürdüğünüz büyük kek parçasını 4 eşit dikdörtgen parçaya kesin. Her parçanın bir kenarına yarımşar muz yerleştirin. Rulo şeklinde özenle sarın. Buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra isteğe göre Pakmaya Çikolatalı Sos ile birlikte servise hazır edin.
10. Çikolatalı sos için Pakmaya Çikolatalı Sos'u sos tenceresine aktarın. Sütü ekleyin. Orta ateşte, sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın. Birkaç dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Hazırladığınız çikolata sosu ocaktan alın, ılınmaya bırakın.



Meyve Soslu Kasede Pratik Pasta



Malzemeler:

4 Kişilik

- 1 paket Pakmaya Krem Şanti Sade (75 gr)
- 1,5 su bardağı soğuk süt
- 1 çay bardağı labne
- 10-12 adet taze çilek
- 1 adet hazır sade pandispanya
- 4 dilim ananas
- 4 tatlı kaşığı iri çekilmiş Antep Fıstığı içi

Meyve sosu için:

- 1 paket Pakmaya Meyveli Sos
- 1 su bardağı su (200 ml)

Hazırlanışı:

1. Sos için Pakmaya Meyveli Sos paketinin tamamını tencereye aktarın. Suyu ekleyin. Orta ateşte, sürekli karıştırarak sos kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın, soğumaya bırakın.
2. Soğuk sütü çırpma kabına dökün. Üzerine Pakmaya Krem Şanti'nin tamamını dökün. Mikser ile önce düşük, daha sonra da yüksek devirde birkaç dakika çırpın. En son labneyi ekleyin. 1 dakika daha çırpın. Şantiniz hazırdır.
3. Şantiye ince dilimlenmiş çilekleri karıştırın. Servis tabaklarına çilekli şantiden yerleştirin. Üzerine küp şeklinde kesilmiş hazır pandispanya parçaları, küp doğranmış ananas ve birkaç dilim taze çilek yerleştirin. En son meyveli sosu dökün, Antep Fıstığı içi serpin. Soğuk soğuk servis yapın.

Çilekli Tepsi Pastası



Malzemeler:

8 Kişilik

- 6 adet yumurta (oda ısısında bekletilmiş)
- 1,5 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (210 gr)
- 1,5 kahve fincanı süt (75 ml)
- 1,5 su bardağı un (150 gr)
- 1,5 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- Taze çilek
- 1-2 çorba kaşığı Pakmaya Bitter Parça Çikolata

Magnolia kreması için:

- 1/2 lt süt
- 125 gr tozşeker
- 2 çorba kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası
- 3 yumurtanın sarısı
- 1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 3 çorba kaşığı tuzsuz tereyağı (50 gr)
- Yarım kutu Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması (70 gr)

Hazırlanışı:

1. Kreması için sütü, şekeri, Pakmaya Mısır Nişastası'nı, yumurta sarılarını, Pakmaya Şekerli Vanilin'i tencereye aktarın. Çırpma teliyle iyice çırpın. Daha sonra orta ateşte, sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.
2. Pişen muhallebiyi ocaktan alın. Tereyağını ekleyip mikserin yüksek devrinde birkaç dakika çırpın. Arada bir çırpma işlemine devam ederek muhallebinin soğumasını sağlayın.
3. Muhallebi soğuyunca Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması paketinin yarısını ekleyin. Mikserin önce düşük devrinde, daha sonra yüksek devrinde birkaç dakika çırpın. Kremanız hazırdır.
4. Pandispanyası için yumurta sarıları ile aklarını ayrı ayrı çırpma kaplarına ayırın. Yumurta akı ile Pakmaya Pudra Şekeri'nin yarısını köpük köpük olana dek çırpın. Kalan şeker ile yumurta sarılarını da ayrı bir kaptan iyice çırpın. Sütü ekleyip bir dakika daha çırpın. Ayrı bir kaptan birlikte elenip harmanlanmış un ile Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu da yavaş yavaş ekleyin. En son yumurta akları karışımı yumurta sarılı karışıma ilave edin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak yavaşça karışımı birbirine yedin.
5. Pandispanya hamurunu yağlı kağıt serilmiş dikdörtgen bir fırın tepsisine (30x35 cm iç kenarlarının ölçüsünde olmalı) dökün. Tepsinin her tarafına eşit dağılacak şekilde spatula yardımı ile yayın. 180 dereceye ayarlı fırında, 12-15 dakika pişirin.
6. Pişen pandispanyayı fırından alın. Birkaç dakika bekledikten sonra dikdörtgen (30x12 cm'lik) kabınızın içine sığacak şekilde dikdörtgen hamurlar elde edin.
7. Pandispanyaları aralarına hazırladığınız kremadan sürüp Pakmaya Bitter Parça Çikolata ve isteğe göre taze çilek, dilimlenmiş muz veya ananas parçaları yerleştirerek tamamlayın. Buzdolabında birkaç saat belettikten sonra soğuk soğuk servis yapın.



Güllü ve Ahududulu Pasta



Malzemeler:

6 Kişilik

Kek için:

- 3 çorba kaşığı tereyağı (60 gr)
- 2,5 çay bardağı un (125 gr)
- Bir tutam tuz
- 4 adet yumurta (oda ısısında bekletilmiş)
- 2 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120 gr)
- 2 çorba kaşığı gül suyu (yemeklik)

Ahududu kreması için:

- 500 gr dondurulmuş veya taze ahududu
- 7 çorba kaşığı gül suyu (yemeklik)
- 1 kutu krema (200 ml)
- 1 kutu Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması (140 gr)

Üzeri için:

- 1 kutu Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması (140 gr)
- 1,5 su bardağı soğuk süt (300 ml)
- 3 çorba kaşığı labne (50 gr)
- Gül yaprakları
- Pakmaya Pudra Şekeri

Hazırlanışı:

1. Kreması için ahududuların üçte ikisini (kalan meyveleri daha sonra kullanmak üzere ayırın) mutfak robotunda 7 çorba kaşığı gül suyu ile birlikte püre haline getirin.
2. Ayrı bir çukur kapta kremayı ve Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması'nı mikser yardımı ile iyice çırpın. Karışıma önceden hazırladığınız ahududu püresini spatula ile karıştırarak yavaş yavaş yedirin. Hazırladığınız meyveli kremayı buzdolabına aktarın. Pandispanyası pişene kadar bekletin.
3. Tereyağını eritip ılınmaya bırakın.
4. Unu çukur bir kaseye eleyin. Bir tutam tuzu ekleyip harmanlayın.
5. Keki için 4 yumurtayı çukur bir kasede mikserle köpük köpük olana dek çırpın. Pakmaya Pudra Şekeri'ni ekleyin. Yüksek devirde 5 dakika daha, karışım bembeyaz yoğun bir köpük olana kadar çırpın.
6. Ayrı bir yerde ellediğiniz unu yavaş yavaş yumurtalı karışıma ilave edin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak karıştırın.
7. En son eritilmiş tereyağını ve 2 çorba kaşığı gül suyunu ekleyin. Spatula ile yavaşça karıştırın.
8. Hamuru, tabanına yağlı kağıt serilmiş ve kenarları yağlanmış kelepçeli kek kalıbına dökün. 180 dereceye

ayarlı fırında, 25-30 dakika pişirin.

9. Üzerine sürmek için Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması ile soğuk sütü mikserde çırpın. Labneyi ekleyip 1 dakika daha çırpın. Labneli kremanız hazır. Pandispanyayı fırından çıkarın. Izgara bir telin üzerine aktararak soğumaya bırakın. Uzun ve keskin bir bıçak yardımı ile keki enine ikiye kesin. Kenarları çıkan bir kalıbın altını ölçü olarak kullanın ve kekin kenarlarından keserek küçültün.
11. Kenarları çıkan kalıbın dibini ve kenarlarını hafifçe 1-2 tatlı kaşığı kadar sıvıyağ ile yağlayın. Pandispanyanın ilk katını yerleştirin. Üzerine hazırladığınız kremayı yayın, taze ahududuları serpin. İkinci kat pandispanyayı da üzerine kapatın. En son sade pasta kremasından spatula ile her tarafına yayın. Buzdolabında 2 saat beklettikten sonra dilimleyip servis yapın. İsteğe göre pastanın daha dekoratif görünümlerini isterseniz gül yaprakları ile süsleyebilirsiniz.



Haşhaş Kremalı Pratik Pasta



Malzemeler:

4 Kişilik

- 1 adet hazır pandispanya
- 1 paket Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması
- 1 su bardağı soğuk süt
- 1 çay bardağı labne peyniri
- 1 çorba haşhaş tohumu
- 1 limonun rendelenmiş kabuğu
- 1 adet muz
- 2 dilim ananas

Hazırlanışı:

1. Pasta Kreması için Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması'nın tamamını çukur bir kaseye dökün. Soğuk sütü ekleyin. Önce düşük devirde, daha sonra yüksek devirde birkaç dakika çırpın. En son labne peynirini, rendelenmiş limon kabuğunu ve haşhaşı ekleyin. Spatula ile karıştırın. Kremanız hazır.
2. Pandispanyaları küçük yuvarlak kalıp yardımı ile istediğiniz boyutlarda yuvarlak kekler elde edin. Keklerin arasına hazırladığınız pasta kremasından sürün, aralarına da taze meyveler yerleştirin. Kürdanla veya dekoratif küçük çatalarla sabitleyin. Hemen servis yapın.



Çilek Kremalı Mini Pasta



Malzemeler:

4 kişilik

- 1 adet kakaolu hazır pandispanya (2 dilim)
- 1 kutu Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması
- 1,5 su bardağı soğuk süt
- Yarım paket Pakmaya Krem Şanti (30-35 gr)
- Yarım kutu krema (100 ml)
- 1 kase taze çilek
- 1 çorba kaşığı ince çekilmiş Antep Fıstığı içi

Süslemek için:

- Antep Fıstığı içi
- Orman meyvesi

Hazırlanışı:

1. Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması'nı çukur bir kaseye aktarın. Soğuk sütü ekleyin. Önce düşük, sonra da yüksek devirde birkaç dakika çırpın. Krema ve krem şantiyi de ekleyin. 1 dakika daha çırpın. En son küp şeklinde doğranmış çilek parçalarını ilave edin. Spatula ile karıştırın. Meyveli kremanız hazır.
2. Pandispanyalardan küçük yuvarlak kalıp yardımı ile istediğiniz boyutlarda yuvarlak kekler elde edin ve ızgara tel üzerine alarak çalışmaya başlayın. İki kat pandispanyanın arasına spatula ile krema sürün. Üst üste yerleştirip üzerine ve kenarlarını kaplayacak şekilde kremadan sürün.
3. Pandispanyaları buzdolabında birkaç saat bekletin. Servis etmeden önce isteğe göre taze meyve ve Antep Fıstığı ile süsleyebilirsiniz. Soğuk servis yapın.

Bol Çikolatalı Pasta



Malzemeler:

4 kişilik

- 1 adet hazır kakaolu pandispanya (2 dilim)
- 1 paket pötibör bisküvi
- 1,5 su bardağı süt (300 ml)
- 1 kase dondurulmuş vişne
- 1 çay bardağı iri çekilmiş ceviz içi
- 1 çorba kaşığı rendelenmiş hindistancevizi
- 1 kutu Pakmaya Bitter Parça Çikolata
- Yarım kutu krema (100 ml)
- Yarım paket Pakmaya Çikolatalı Sos
- Bitter çikolata

Süsleme için:

- Pakmaya Pudra Şekeri (100 gr)

Hazırlanışı:

1. Çikolatalı sos için Pakmaya Çikolatalı Sos'un yarısını sos tenceresine aktarın. Üzerine sütü ekleyin. Orta ateşte, sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp birkaç dakika daha pişirin. Ocaktan alın, ılınmaya bırakın.
2. İri doğranmış bitter çikolatayı ve Pakmaya Bitter Parça Çikolata'yı çukur cam bir kabın içine alın. Kremayı da ekleyin. Benmari usulü karışımı eritin. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın.
3. Kakaolu pandispanyayı yoğurma kabının içine alıp ufalayın. Bisküvileri de kum haline gelene kadar ufalayın. Zar şeklinde doğranmış vişneleri, önceden hazırladığınız Pakmaya Çikolata Sos'u, benmari usulü erittiğiniz çikolata karışımını, iri çekilmiş ceviz içini, rendelenmiş hindistancevizini ekleyin. Hamuru yoğurun. Hamuru dört eşit parçaya ayırın. Her parçayı elinizle silindirik şekline getirin.
4. Her rulo pastayı isteğe göre vişne taneleri ve Pakmaya Pudra Şekeri ile süsleyebilirsiniz.



Acıbadem Bisküvili Pasta



Malzemeler:

4 kişilik

- 2 paket petibör bisküvi
- 1-2 çorba kaşığı çiğ badem
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 paket Pakmaya Muzlu Puding
- 2,5 su bardağı süt (500 ml)
- 2 adet acıbadem bisküvisi (120-150 gr)

Dış kaplaması için:

- 1 paket Pakmaya Çikolatalı Pasta Kreması
- 1 su bardağı süt (200 ml)
- 1 kutu krema (200 ml)
- 1 çorba kaşığı labne
- Rendelenmiş hindistancevizi

Süslemek için:

- 2 gülün yaprakları
- 1 yumurta akı (iyice çırpılmış)
- 1-2 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Hazırlanışı:

1. Bademleri küçük küçük kıyıp tereyağında kavurun. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.
2. Acıbadem kurabiyelerini mutfak robotunda un haline gelene kadar karıştırın.
3. Pakmaya Muzlu Puding'i sütle paket üzerinde verilen tarife göre pişirin. Ocaktan alın. Ilınınca un haline getirdiğiniz acıbadem kurabiyelerini ekleyin. Spatula ile karıştırın.
4. Pötibör bisküviyi 5-6 kat olacak şekilde, aralarına muzlu pudingden kaşık yardımı ile döküp yaydıktan sonra üst üste yerleştirin. Her katın arasında pudingden bir miktar olmalı. Bu işlemi ızgara telinin üzerinde hazırlayın. Diğer malzemeleri hazırlayana kadar bisküvileri bu şekilde buzdolabına alın ve soğuması için bekletin.
5. Dış kaplaması için kremayı cam bir kaptan yoğun bir kıvam elde edene kadar çırpın. Pakmaya Çikolatalı Pasta Kreması'nı soğuk sütle karıştırın. Mikser yardımı ile önce düşük daha sonra hızlı devirde birkaç dakika çırpın. En son, önceden çırpılmış olduğunuz kremayı ve labneyi ekleyin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak karıştırın.
6. Bisküvi porsiyonlarının her birinin hazırladığınız kremadan spatula yardımı ile etrafını ve üzerini sıvayın. Rendelenmiş hindistancevizine bulayıp buzdolabında birkaç saat daha beklettikten sonra servise hazır edin. İsteğe göre önce yumurta akına sonra da Pakmaya Pudra Şekeri'ne bulayıp 200 dereceye ayarlı fırında birkaç dakika pişmiş gülle de süsleyebilirsiniz.

Havuçlu ve Limonlu Pasta



Malzemeler:

8 kişilik

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
- 1 çay bardağı fındık yağı (100 ml)
- 1 çay bardağı su (100 ml)
- 2 su bardağı un
- 1 paket Pakmaya Vanilyalı Puding (toz halinde)
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 2 çorba kaşığı Pakmaya Pirinç Unu (40-50 gr)
- 2 tatlı kaşığı tarçın
- 3 adet karanfil
- 1 limonun rendelenmiş kabuğu
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
- 3 adet büyük boy havuç
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1 çorba kaşığı Pakmaya Bitter Parça Çikolata

Üzeri için:

- 1 kutu Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması
- 1,5 su bardağı soğuk süt

Süslemek için:

- 1 adet limon
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tarçın

Hazırlanışı:

1. Üzerini süslemede kullanacağınız limonları önceden hazırlayın. Limonları çok ince dilimleyin. Şeker ve tarçını tavada yakın, limon dilimlerini bu sosun içinde karamelize edin. Limon dilimlerini ocaktan alıp soğumaya bırakın.
2. Cevizi küçük küçük doğrayıp 1 tatlı kaşığı tereyağında kavurun. Ocaktan alıp daha sonra kullanmak üzere ayırın.
3. Yumurtalar ile Pakmaya Pudra Şekeri köpük köpük olana dek mutfak robotunda veya mikserde 5 dakika boyunca çırpın. Fındık yağını ve suyu ekleyin. 1 dakika daha mikserin orta devrinde çırpın.
4. Ayrı bir kaptan unu, Pakmaya Vanilyalı Puding'i, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu, Pakmaya Pirinç Unu'nu, tarçını, havanda ezilmiş karanfili ekleyin. Spatula ile karıştırın. En son rendelenip suyu sıkılmış havucu ve limon suyunu ilave edin.
5. Kek hamurunu yağlanmış kare bir fırın kabına dökün. Üzerlerine de ceviz içi ile Pakmaya Bitter Parça Çikolata'yı serpin.
6. Kek hamurunu 180 dereceye ayarlı fırında, 45-50 dakika pişirin. Fırından alın, soğumaya bırakın.
7. Üzeri için Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması ile soğuk sütü önce düşük devirde, daha sonra yüksek devirde birkaç dakika çırpın. Pasta kremanız hazırdır.
8. Keki kare şeklinde dilimleyin, üzeri için hazırladığınız pasta kremasını sıkma torbasına doldurun ve dekotarif bir şekilde üzerini süsleyin.



MALZEME ÖLÇÜ LERİ TABLOSU

Malzeme	Su Bardağı (silme)	Çay Bardağı (silme)	Yemek Kaşığı (silme)	Çay Kaşığı (silme)	1 Cup (silme)	1/4 Cup (silme)	Malzeme	Su Bardağı (silme)	Çay Bardağı (silme)	Yemek Kaşığı (silme)	Çay Kaşığı (silme)	1 Cup (silme)	1/4 Cup (silme)
Ahududu (dondurulmuş)	100 g	50 g					Kuru üzüm	100 g	50 g	9 g		130 g	32 g
Antep fıstığı (dövülmüş)	100 g	50 g	5 g	1,2 g			Kuş üzümü	120 g	60 g	10 g			
Antep fıstığı (toz)	60 g	30 g	3 g	0,8 g	90 g	23 g	Mahlep			3 g	0,6 g		
Ayçiçek (iç)	110 g	55 g	14 g	3,5 g			Margarin (katı halde)			15 g	3 g		
Badem (bütün)	125 g	62 g					Margarin (eritilmiş)	200 ml	100 ml				
Badem (dövülmüş)	100 g	50 g	5 g	1,2 g	120 g	30 g	Mercimek	155 g	80 g	18 g			
Badem (file)	90 g	45 g	4 g	1 g			Mısır nişastası	90 g	45 g	5 g	1,2 g	115 g	28 g
Badem (toz)	80 g	40 g	4 g	1 g			Mısır unu	105 g	52 g	7 g	1,7 g	120 g	30 g
Bal	290 g	140 g	32 g	4 g			Nohut	225 g	110 g	30 g			
Beyaz peynir (rendelenmiş)	125 g	62 g	15 g	3 g			Pekmez	210 g	105 g	10 g	2,5 g	340 g	85 g
Böğürtlend (dondurulmuş)	100 g	50 g					Pirinç	165 g	80 g	25 g			
Buğday nişastası	105 g	52 g	6 g	1,5 g	125 g	32 g	Pirinç unu	110 g	55 g	6 g	1,5 g	130 g	32 g
Ceviz (dövülmüş)	90 g	45 g	4,5 g	1,1 g	110 g	28 g	Pudra şekeri	120 g	60 g	18 g	2 g	140 g	35 g
Ceviz (iri dövülmüş)	80 g	40 g	4 g	1 g			Salça	125 g	62 g	11 g	3 g		
Çörek otu			5 g	1,3 g			Sıvı yağ	200 ml	100 ml	15 ml	2 ml	240 ml	60 ml
Damla çikolata	140 g	70 g	10 g	2,5 g	160 g	40 g	Su/Süt	200 ml	100 ml	15 ml	2 ml	240 ml	60 ml
Esmer şeker	170 g	85 g	12 g	2 g	210 g	52 g	Susam	120 g	60 g	15 g	2 g		
Fındık kırığı	100 g	50 g	4 g	1 g			Süt kreması	210 g	105 g	12 g			
Fındık (toz)	80 g	40 g	4 g	1 g			Şekerli vanilin			6,3 g	2 g		
Galetu unu	120 g	60 g	6 g	1,5 g	130 g	32 g	Tahin	200 g	100 g	9 g	2 g		
Hamur kabartma tozu			7,5 g	2 g			Tarçın			6 g	2 g		
Haşhaş tohumu	125 g	65 g	10 g	2 g			Tereyağı (katı halde)			15 g	3 g		
Havuç (rendelenmiş)	80 g	40 g					Toz şeker	175 g	90 g	12 g	2 g	215g	54 g
Hindistan cevizi rendesi	60 g	30 g	3 g	0,7 g	80 g	20 g	Tuz	220 g	110 g	22 g	1,5 g		
İrmik	145 g	70 g	10 g	2,5 g			Türk kahvesi			3 g	0,8 g		
Kahve çabuk çözünür		20 g	2 g	0,5 g			Un (buğday, yulaf, çavdar)	100 g	50 g	5 g	1,2 g	120 g	30 g
Kakao	70 g	35 g	5 g	1,2 g	125 g	30 g	Vişne (çekirdeksiz)	125 g	62 g				
Karabiber			2,5 g	0,6 g			Yaban mersini (kurutulmuş)	135 g	70 g				
Karbonat			10 g	2,5 g			Yaş maya (ufalanmış)	110 g	55 g	6,5 g	1,5 g		
Kaşar peyniri (rendelenmiş)	100 g	50 g	13 g	2,5 g			Yer fıstığı (dövülmüş)	120 g	60 g	5 g	1,2 g		
Keten tohumu	135 g	70 g	10 g	2 g			Yoğurt	200 g	100 g	15 g	3,5 g	240 g	60 g
Kimyon			2,5 g	0,5 g			Yoğurt (süzme)	210 g	105 g	17 g	4 g		
Köftelik bulgur	150 g	75 g	16 g	4 g			Yulaf ezmesi	80 g	40 g	10 g	2,5 g		
Kuru fasulye	135 g	70 g	20 g				Zencefil			3 g	0,7 g		
Kuru maya	145 g	73 g	17 g	2 g			Zeytin (dilimlenmiş)	80 g	40 g	8 g	2 g		