ACIBADEMLİ VİŞNELİ PASTA

800 gr vişne
100 gr acıbadem kurabiyesi
150 gr un
2 Tatlı kaşığı kakao
100 gr pudra şekeri
1 Adet yumurta
500 gr taze kutu peynir
6 Yaprak jelatin
100 gr margarin
2 Yemek kaşığı vişne suyu
250 ml. kremşanti
1 tutam Tuz

75 gr acıbadem kurabiyesini ufalayın.
Un, 1.5 tatlı kaşığı kakao, 25 gr pudra şekeri, yumurta, margarin ve 1 tutam tuz ile yoğurup, düzgün bir hamur elde edin.
Folyoya sarıp, 1 saat buzdolabına bekletin.
Hamuru unlanmış tezgahta 26 santim çapında açın.
Yağladığınız 26 santin çapında kelepçeli kalıba döşeyin. Üzerine çatalla delin.
200 Dereceye ayarlanmış fırının alttan ikinci rafında 12-15 dakika pişirin.
Vişnelerin saplarını ve çekirdeklerini ayıklayın.
Jelatini soğuk suda ıslatın.
400 gr vişneyi püre haline getirin.
Kalan pudra şekeri, taze kutu peynir ve vişne suyu ile karıştırın.
Jelatini sıkın, eritin ve vişneli karışıma ekleyin.
Buzdolabına koyun.
Krema jölelenmeye başlayınca 125 ml kremşantiyi katı çırpın ve 150 gr vişneyle birlikte kremaya katın.
Hazırladığınız karışımı tartın üzerine döşeyip, 3 saat buzdolabında bekletin.
Kalan kremşantiyi katı çırpın, kafes şeklinde pastanın üzerine sıkın.
250 gr vişne ve 25 gr acıbadem kurabiyesi ile süsleyin.
Üstüne kalan kakaoyu serpin.

© lezzetler.com tarif no:105787 • adı:Acıbademli Vişneli Pasta • gönderen:TÖRE • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:58