AĞAÇ PASTASI

8 yumurta
8 çorba kaşığı toz şeker
8 çorba kaşığı un
50 gram margarin
2 çorba kaşığı kakao
1 limonun rendelenmiş kabukları
1 çay kaşığı vanilya
Fındık
Pasta kremi

Yumurtalar bakır bir tencereye kırılır. Üzerine şeker dökülür.
Un, bir kaba elenir. Üzerine vanilya ve kakao ilave edilir. İyice karıştırılır.
Fırın tepsisi yağlanır. İçine, alüminyum folyo kâğıt döşenir.
Hazırlanan hamur, bir parmak kalınlığında ve düzgün bir şekilde yayıir.
Önceden ısıtılmış, orta hararetli fırında 40 dakika pişirilir.
Fırından çıkarıldıktan sonra, tepsideki kâğıtla "rulo" şeklinde sarılır.
Üzerine nemli bir bez örtülüp ılıması beklenir.
"Rulo" açılır. İçine fındık karıştırılmış pasta kremi sürülür. Sonra tekrar "rulo" yapılır.
Sonra, biri daha büyük olmak üzere iki parçaya kesilir.
Kesilen parçalarla, servis tabağına ağaç yapılır.
Parçaların üzerine "Pasta kremi" sürülür. Üzeri, çatalla çizilerek ağaç kabuğu şekli verilir.
Üzeri fıstıklarla süslenir.

© lezzetler.com tarif no:51532 • adı:Ağaç Pastası • gönderen:küresel • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:53