AĞLAYAN PASTA

Pandispanya malzemeleri:
4 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı un
2 tatlı kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
Krema için:
2,5 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı un
3 tatlı kaşığı kakao
Krem şantisi için:
2 paket krem şanti (150 gram)
1 su bardağı soğuk süt
Arası için:
3 adet küçük muz

Kreması için süt ateşe konur, üzerine şeker, kakao ve un ilave edilir, kaynayana kadar devamlı karıştırılır, soğumaya bırakılır.
Krem şanti karıştırma kabına alınır, üzerine soğuk süt ilave edilir, mikserle çırpılır, katılaşınca çırpma işine son verilerek dinlenmeye bırakılır.
Başka bir karıştırma kabına 4 yumurta kırılır, şeker eklenerek mikserle köpürene kadar çırpılır, un, kabartma tozu ve kakao ilave edilir, kaşık yardımıyla karıştırılır.
Kelepçeli kek kalıbı margarinle yağlanır, un serpilir ve kek hamuru kalıba dökülür. Hamur yayıldıktan sonra 180 derece önceden ısıtılmış fırına sürülür, yaklaşık 15-17 dakika pişirilir.
Fırından çıkarıldıktan 5 dakika sonra kekin üzerine 1 su bardağı soğuk süt dökülür ve yarım saat dinlenmeye bırakılır.
Kek eninden 2 parçaya kesilir. Alt parça servis tabağına alınır 4-5 kaşık sütle üzeri ıslatılır.
Kekin üzerine ince bir tabaka krem şanti sürülür. Krem şantinin üzerine de muhallebi dökülür ve yayılır üzerine muz dilimleri dizilir.
İkinci parça kek üzerine kapatılır, üzerine önce 4-5 kaşık süt gezdirilir, onun da üzerine ve çevresine kalan krem şantinin tamamı sürülür, onun da üzerine kalan krema dökülür.
Krema spatula ile düzeltilerek kenarlarına akıntılar verilir. Onun da üzeri, hindistancevizi ve cevizle süslenerek buzdobaında dinlendirilmeye kaldırılır.

© lezzetler.com tarif no:110676 • adı:Ağlayan Pasta • gönderen:İ • indirme tarihi:24.04.2024 - 03:48