AHUDUDULU YOĞURTLU PASTA

MALZEMELER
Hamur icin
4 adet yumurta
60 gr seker
1 cay kasigi vanilya
60 gr un
cok az tuz
Kremasi icin
250 gr yoğurt
1 yemek kasigi vanilya
125 gr ahududu
3 adet yaprak jelatin
1 adet limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ
Yumurtalarin sari ve beyazlarini ayirin.Yumurta beyazlarini cok az tuz ile kar gibi olana kadar cirpin.Yumurta sarilarinida seker ve vanilya ile guzelce cirpin,unu ekleyip karistirin.Yumurta beyazlarini karisima yavasca ekleyin.Firin tepsisine yagli kagit serin hamuru guzelce yayin.200 derecede 10 dakika pisirin.
Buarada jelatini biraz suyun icinde yumusatin.Limon suyu ile pisirin,karisimi ilitin.Yoğurt,ahududu ve sekeri karistirin ve jelatinli karisimi yogurda ekleyin.
Pisirmis oldugunuz keke hazirlamis oldugunuz kremayi yayarak rulo haline getirin. En az iki saat buzdolabinda bekletin.

© lezzetler.com tarif no:5702 • adı:Ahududulu Yoğurtlu Pasta • gönderen:zumZUM • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:28