ALMAN PASTASI

https://migros.com.tr

3 adet yumurta
1 çay bardağı toz şeker
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1/2 çay bardağı yoğurt
1/2 çay bardağı süt
1 fincan limon kabuğu
2,5 çay bardağı un
1 yemek kaşığı tam yağlı buğday unu
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
3 su bardağı süt
4,5 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nişasta
50 gr. tereyağı
1 çay bardağı toz şeker

1. Fırını 200 derecede ısıtın.
2. Şeker ve yumurtaları iyice çırpın.
3. Kalan malzemeleri de ilave edip çok iyi çırpın.
4. Yuvarlak orta boy teflon tepsinin dibini yağlayıp hamuru tepsiye dökün ve fırına verin.
5. Kek kabarıp kızarmaya başlayınca ısıyı 170 dereceye düşürün.
6. Kızarınca kürdanla kontrolünü yapıp fırından alın.
7. Keki tepsiden çıkarın tam ortadan iple enine ikiye bölün.
8. Kremayı hazırlayıp mikserle iyice çırpın.
9. Kekin alt kısmını kesik tarafı üstte kalacak şekilde tekrar tepsiye yerleştirin.
10. Kremanın tamamını tepsideki kekin üzerine dökün ve yayın.
11. Kekin diğer parçasını da kesik kısmı kremaya dönük olarak üzerine kapatın.
12. Pastanızı serin bir yerde veya buzdolabında tamamen soğuttuktan sonra üzerine pudra şekerini eleyin.

© lezzetler.com tarif no:109313 • adı:Alman Pastası • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:45