BADEM EZMELİ PASTA

16 adet için MALZEME:
Hamur:
500 g. un,
30 g. yaş maya,
70 g. şeker,
250 ml. ılık süt,
100 g. margarin,
2 yumurta,
yarım tatlı kaşığı tuz,
limon kabuğu rendesi.
İçi:
150 g. badem ezmesi,
100 g. pudra şekeri,
50'şer g. ezilmiş fındık ve fıstık,
2 yumurta akı,
2 yemek kaşığı portakal suyu,
yarım tatlı kaşığı tarçın,
1 yumurta sarısı,
1 yemek kaşığı süt.
Şekerleme:
50 g. badem ezmesi,
25 g. pudra şekeri,
gıda boyaları.

1. Mayayı az şeker ve ılık süt ile karıştırın. 10 dakika bekletin. Kalan malzemeleri karıştırın ve düz bir hamur yoğurun. Hamurun üstünü örtün, 1 saat kabarmaya bırakın.
2. Badem ezmesini pudra şekeri, fındık fıstık, yumurta akı, portakal suyu ve tarçın ile krema halini alıncaya kadar çırpın. Fırını 200 derecede ısıtın.
3. Hamuru tekrar yoğurun, ikiye bölün ve dikdörtgen şeklinde açın. Hazırladığınız içi sürün, hamuru rulo şeklinde sarın. Ruloları spiral şeklinde sarıp şekillendirin ve kağıtlı tepsiye koyun. 15 dakika kabarmaya bırakın. Sütü yumurta sarısı ile karıştırıp üstüne sürün. 30 dakika pişirin.
4. Badem ezmesini pudra şekeri ile karıştırın, ikiye bölün, gıda boyaları ile boyayın, minik toplar yapın ve pastayı süsleyin. Servisten önce pastanın üstüne pudra şekeri serpiştirin.

ML® Balbadem Pastası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:20362 • adı:BADEM EZMELİ PASTA • gönderen:kısasa kısas • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:09