BADEMLİ SOĞUK PASTA

Fatma Schwizer

Hamur:
4 su bardağı un
1 paket yas maya
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
1 tutam tuz
1 yumurta
1 su bardağı tereyağı
2 su bardağı süt
Üst Malzeme:
1 su bardağı tereyağı
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
3 kaşık bal
3 kaşık çiğ krema
150 g file badem
Ara Malzeme:
2 paket krem santi
1 paket çiğ krema
1 bardak soğuk süt

Un elenerek ortası havuz yapılır. Maya içine ufalanarak bir tutam şeker ve sütle eritilir, diğer malzemelerde eklenerek yoğurulur ve üzeri kapatılarak 45 dk. dinlendirilir. Diğer yanda tereyağ, şeker, vanilya, bal ve çiğ krema karıştırılır, yağ eriyinceye kadar pişirilir, ocaktan almadan önce file bademler eklenir.
Beklettiğimiz ve mayalanan hamur fırın kağıdı serilen tepsiye yayılır. Üzerine hazırlanan ve ılımış olan üst malzeme yayılır. 190-200 dereceli fırında 15-20 dakika pişirilir. Soğuduktan sonra tepsiden çıkarılıp önce yatay şekilde tamamen daha sonra 12 eşit parçaya bölünür. (İlk önce kesmemizin sebebi ara malzeme konulduktan sonra pastamızın kesilmesinin zor olması) Diğer tarafta krem şanti, süt ve çiğ krema çırpılarak buzdolabında bekletildikten sonra parçalara ayırdığımız hamurların aralarına sürülür ve en az bir gece buzdolabında bekletildikten sonra servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:85055 • adı:Bademli Soğuk Pasta • gönderen:necmiye • indirme tarihi:10.05.2024 - 09:09