BADEMLİ VİŞNELİ PASTA

MALZEMELER
800 gr visne
100 gr acibadem kurabiyesi
150 gr un
2 Tatli kasigi kakao
100 gr pudra sekeri
1 Adet yumurta
500 gr taze kutu peynir
6 Yaprak jelatin
100 gr mararin
2 Yemek kasigi visne suyu
250 ml. kremsanti

75 gr acibadem kurabiyesini ufalayin.
Un, 1.5 tatli kasigi kakao, 25 gr pudra sekeri, yumurta, margarin ve 1 tutam tuz ile yogurup, düzgün bir hamur elde edin.
Folyoya sarip, 1 saat buzdolabina bekletin.
Hamuru unlanmis tezgahta 26 santim çapinda açin.
Yagladiginiz 26 santin çapinda kelepçeli kaliba döseyin.
Üzerine çatalla delin.
200 Dereceye ayarlanmis firinin alttan ikinci rafinda 12-15 dakika pisirin.
Visnelerin saplarini ve çekirdeklerini ayiklayin.
Jelatini soguk suda islatin.
400 gr visneyi püre haline getirin.
Kalan pudra sekeri, taze kutu peynir ve visne suyu ile karistirin.
Jelatini sikin, eritin ve visneli karisima ekleyin.
Buzdolabina koyun.
Krema jölelenmeye baslayinca 125 ml kremsantiyi kati çirpin ve 150 gr visneyle birlikte kremaya katin.
Hazirladiginiz karisimi tartin üzerine döseyip, 3 saat buzdolabinda bekletin.
Kalan kremsantiyi kati çirpin, kafes seklinde pastanin üzerine sikin.
250 gr visne ve 25 gr acibadem kurabiyesi ile süsleyin.
Üstüne kalan kakaoyu serpin.

ML® Vişneli Pasta için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:4317 • adı:Bademli Vişneli Pasta • gönderen:HandeT • indirme tarihi:24.04.2024 - 03:09