BAHAR PASTASI

240 gr (2 su bardağı) un
kahve kaşığının ucuyla tarçın
150 gr (10 çorba kaşığı) tereyağı
60 gr (4 çorba kaşığı) şeker
2 yumurtanın sarısı
1 kahve kaşığı vanilya tozu
Harcı :
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
1 kg mayhoş elma (soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve dilimlenmiş)
rendelenmiş yarım limon kabuğu
90 gr (6 çorba kaşığı) şeker
Üstünün kreması:
100 gr (2/3 su bardağı) pudra şekeri
1 çorba kaşığı su
1 çorba kaşığı vişne peltesi

Unu ve tarçını genişçe bir kaba eledikten sonra, tereyağını bıçakla küçük parçalara ayırıp un ve tarçına karıştırınız. Elinizle yağı una yedirmeye çalışınız. Şekeri, yumurta sarılarını ve vanilya tozunu unlu karışıma ekleyip ellerinizle karıştırarak, pürüzsüz hale gelinceye kadar yavaşça yoğurunuz. (Hamur çok kuru gibi görünüyorsa biraz su ekleyebilirsiniz.) Sonra, hamurun üstünü örterek 30 dakika dinlendirmek için buzdolabına koyunuz.
Hafif ateşte orta boy derince bir kapta tereyağını eritiniz. Yağın köpükleri kaybolunca elmaları ve limon kabuğu rendesini ekleyip kabın kapağını kapatarak 15 dakika, karışım yumuşayıp özlü bir hale gelinceye kadar, pişiriniz. Kabı ateşten alıp şekeri ekleyiniz; elmalar kabaca püre haline gelinceye kadar eziniz. Kabı orta sıcaklıkta ateşe koyup, tahta kaşıkla karıştıra karıştıra 10 dakika, yoğun, pürüzsüz bir hale gelinceye kadar pişiriniz. Yoğunlaşırken püreden kabarcıklar çıkmaya başlarsa ateşi kısınız ve karıştırmaya devam ederek kabı ateşten alıp bir kenara bırakınız.
Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (190°C) ısıtınız. Hamuru üç parçaya bölerek her parçayı hafifçe un serpilmiş bir zemin üstüne 20 cm çaplı daireler biçiminde yayınız. Dairelerin kenarını keskin bir bıçakla düzelterek (düzgün olmadıysa), fırın tepsisine yerleştirip fırına koyunuz. 15 dakika, pastaların altı sarı-kahverengi bir renk alıncaya kadar fırında tutunuz. (Üstlerinin renginin koyulaşmamasına dikkat ediniz).
Tepsiyi fırından çıkarıp pastaları bir kaba alarak soğumaya bırakınız. Soğuduktan sonra bir tanesini aynı kapta bırakarak öteki ikisini ayrı bir yere koyunuz. Pastaların üstünün kremasını hazırlamak için, şekeri küçük bir kaba eleyiniz; suyu ekleyerek pürüzsüz ve yoğun bir hal alıncaya kadar karıştırıp, bir kenara bırakınız. İçi sıcak su dolu derin bir tavaya yerleştireceğiniz bir kabı içinde vişne peltesini ısıtınız; yumuşayıp ılınınca ateşten alınız. Üstünün kremasının yarısını ilk alınan kapta tek bıraktığın pastanın üstüne ve kenarlarını tamamen kaplayacak biçimde boşaltınız. Bir tatlı kaşığı kullanarak kremanın yüzeyine 2,5 cm. aralıklarla vişne peltesi ile birbirine çapraz çizgiler çiziniz. Sonra bir bıçakla vişne peltesinden çizgilere çapraz gelecek biçimde tüy şekilleri yapınız ve üstünün kreması sertleşinceye kadar bekletiniz. Ayrı kaptaki 2 pastadan birini bir servis tabağına koyup elma püresinin yarısını üstüne koyunuz, üstüne öteki pastayı koyarak, kalan elma püresini de onun üzerine yayınız. Vişne peltesi ile süslemiş olduğunuz üçüncü pastayı en üste yerleştirerek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:59369 • adı:Bahar Pastası • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:43