BAYAT EKMEK PASTASI

Aşçıbaşı Ali Doğan

350 gr. bayat ekmek rendesi
50 gr. fındık içi
50 gr. kabartma tozu
75 gr. toz şeker
5 adet yumurta
1 adet portakal
İç malzemesi:
1 çay bardağı krema
2 çorba kaşığı toz şeker
1 adet muz
50 gr. çikolata

Yumurta ve toz şeker mikserde kabartılır. Portakal suyu ve kabuğu 1 çay bardağı su ve toz şeker ocakta bir miktar kaynatılır. Bayat ekmek ve toz fındık ilave edilir. En son kabartma tozu ilave edilip elde edilen karışım yuvarlak veya kare bir kaba boşaltılıp 180 derece fırında 20 dakika pişirilir. Elde edilen kek soğuduktan sonra ortadan ikiye kesilip alttaki karışım ile pasta yapılır. 3 çorba kaşığı bayat ekmek krema vişne kompostosu muz hazneli bir mikserde püre yapılır. Elde edilen karışım ile pastanın içine konur.



© lezzetler.com tarif no:99080 • adı:Bayat Ekmek Pastası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:23