BEYAZ ZAMBAK PASTASI

1 su bardağı süt (Krema için)
1 su bardağı tozşeker
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı un
200 gr margarin
1 paket vanilya
3 adet yumurta (Hamur için)
1,5 su bardağı tozşeker
100 gr sana yağ
1,5 çorba kaşığı bal
4 su bardağı un
2 adet yumurta (zambak için)
yarım su bardağı tozşeker
yarım su bardağı un
1 paket vanilya
1 çimdik tuz
1 çay kaşığı kabartma tozu
Yeteri kadar pudra şeker ve limon kabuğu(üzeri için)

Önce sütü, şekeri karıştıp hafif ılıt (şekerin erimesi için, biberon maması kıvamında olmalı) ocaktan al. Yumurtayı ekle çırp ve unu da karıştırıp tekrar ocağa al. Muhallebi gibi pişir ve iyice soğuduktan sonra oda sıcaklığında ki yağı ve vanilyayı ekleyip 10-15 dakika boyunca mikserin yüksek devrinde çırp. Hacmi iki katına çıkmalı. Buzdolabına kaldır. Hamur için, yumurtaları iyice çırp ve şekeri azar azar ekleyerek çırpmaya devam et. Yağı ve balı katıp kısık ateşte hafif köpürene kadar pişir. Ocaktan alıp birazcık beklet. Kabartma tozu ve unu katıp yoğur. Ele hafif yapışan bir hamur oluncaya dek un ekle. Hamurdan 12 eşit beze yap ve altına, üstüne bol un serperek gözleme hamuru kalınlığında yuvarlak diskler yap. Arasına bol un koymamız hamurların yapışmasını engelliyor. Düzensiz hamurları tencere kapağı yardımıyla düzgün yuvarlaklar haline getirebilirsin. Hazırladığımız diskleri 200 derece ısıtılmış fırında 2-3 dakika,rengi hafif dönünceye dek pişirip fırından çıkartıyoruz. Bu işlemi yaparken dikkat etmemiz gereken onları yakmadan ve kırmadan fırından almak. Arada kırılan olursa üzülmeyin, onları pastanın ara katlarına döşeyebilirsiniz. Toplamda 12 disk etti ama pastamızın bu yüksekliği için 8 tane yeterli,eğer üzerini farklı bir şekilde süsleyecekseniz krema miktarını 2 katına çıkarıp 12 diskide yapabilirsiniz. Bir kısmını ufalayıp pastanın kenarlarına ve üzerine serpiştirebilirsiniz. Sırasıyla bisküvi, krema ikilisiniz eşit birşekilde sürüp 1 gece dışarıda bekletiyoruz. Zambak çiçeğini yapmak için, yumurtayı, toz şekeri, unu, vanilyayı,tuzu,ve kabartma tozunun hepsini karıştırıp krep kıvamında hamur yapıyoruz ve yağlı kağıt serili tepsiye aralıklı olarak 1 tatlı kaşığı alıp hafif yayarak yuvarlaklar yapıyoruz. Isıtılmış fırında üzeri kabarıp hafif rengi dönene kadar 5-6 dakika pişiriyoruz ve fırından çıkarıyoruz. Fırından çıkar çıkmaz sıcakken alt köşelerini sıkıca birleştiriyoruz. Elimizde kalan hamurla da aynı işlemi tekrarlıyoruz. Soğuduktan sonra pudra şekeri serpip arasına limon kabuğundan yaptığımız şeritleri koyarak süslüyoruz.

© lezzetler.com tarif no:92250 • adı:Beyaz Zambak Pastası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:00