



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELİ PASTA

Beze için,
2 adet yumurta akı
1 tutam tuz
100 gr. toz şeker
1 çay kaşığı vanilya
Pasta için;
160 gr. pudra şekeri
5 adet yumurta sarısı
2 adet portakal kabuğu rendelenmiş suyu süzölmüş
1 litre çiğ krema
100 gr. kakaolu fındık kreması
1 hazır pandispanya
süslemek için kakao

Fırını 180 dereceye getirip ısıtın. Bezeleri hazırlamak için yumurta aklarını ve tuzu mikser ile çırparak kar haline getirin. Yavaş yavaş şeker ve vanilya ekleyin. Karışımı bir hamur sıkma torbasına dökün ve yıldız şeklinde, fırın kağıdı ile kaplı bir tepsiye sıkın. Fırına yerleştirdikten hemen sonra fırın ısısını 80 dereceye indirip kapağını da hafifçe aralayarak bezeleri 3-4 saat boyunca kurutarak pişirin. Soğuduktan sonra bezeleri rendeleyin.

İç malzemenin hazırlanması; Pudra şekerinin 3 çorba kaşığınyı ayırıp kalanını benmaride yumurta sarısı ile kreması bir hal alıncaya kadar çırpın. Rendelenmiş portakal kabuğunu ekleyin. Kremayı kalan pudra şekeri ile çırparak katılaştırın. Bu kremanın dörtte üçünü benbarideki karışıma yedirin. kakaolu fındık kreması ve rendelenmiş bezeyi de ekleyin. Hazır pandispanyayı ortadan yatay olarak ikiye bölün ve yarısını bir kek kalıbına yerleştirin. Üzerine portakal suyu dökerek her tarafını eşit olarak ıslatın. Hazırladığınız karışımı ıslak kekikin üzerine dökün. Pandispanyanın diğer yarısını üzerine kapatın. Üzerini portakal suyu ile tekrar ıslatın. Bir gece buzlukta bekletin. Kalan dörtte bir pudra şekerli kremayı pasta üzerine sürün. Kakao ve rendelenmiş beze ile süsleyin.