BİLMECE PASTA

Şermin Bostancı

6 yumurta
12 yemek kaşığı şeker
12 yemek kaşığı un
2 paket hamur kabartma tozu
1,5 yemek kaşığı kakao
3 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 yumurta
1 limon
1 yemek kaşığı margarin

3 yumurta ve 6 yemek kaşığı şeker mikser ile çırpılacak. 6 yemek kaşığı un ve 1 paket kabartma tozu elenerek karışıma eklenecek. Kek hamuru yağlanmış yuvarlak kelepçeli kek kalıbına dökülecek. Diğer yandan 3 yumurta, 6 kaşık şeker, 6 kaşık un ve 1 paket hamur kabartma tozu ile başka bir kek hamuru hazırlanacak ve bu hamura 1 buçuk yemek kaşığı kakao eklenecek. Bu hamur da aynı boyutta yağlanmış yuvarlak kalıba dökülecek. Böylece aynı boyutta kakaolu ve sade iki kek yapılmış olacak. Kekler 175 derecede 40 dakika pişirilecek. Kreması ise; 3 bardak süt,1 bardak şeker, 3 kaşık un, 1 kaşık nişasta, 1 paket vanilya, 1 yumurtanın sarısı ve 1 limon kabuğu rendesi karıştırılarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilecek. Pişen kremaya 1 kaşık margarin eklenerek mikser ile çırpılacak. Pişen kekler ip yardımıyla alt ve üst olacak şekilde ip yardımıyla ikiye kesilecek. Böylece elimizde 2 sade 2 kakaolu toplam 4 yuvarlak parça olacak. Her bir parça iç içe geçebilecek şekilde kalıplar yardımıyla 3 boy yuvarlak kesilecek.(Orta parça daire diğer iki parça simit şeklinde çıkacak) Toplam 4 parçaya da bu işlem uygulandıktan sonra bir beyaz bir kakaolu üst üste gelecek şekilde halkalar üst üste dizilecek. (En alttaki parçanın ortası sade dışındaki halka kakaolu en dıştaki halkası kakaolu olacak; bir üst sırada ortadaki parça kakaolu bir sonraki halkası sade en dıştaki halkası yine sade olacak şekilde üst üste 4 kat dizilecek) Her kat arasına ve pastanın üzerine hazırladığımız krema sürülecek.



© lezzetler.com tarif no:117706 • adı:Bilmece Pasta • gönderen:babik • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:42