



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BUTTERSCOTCH KREMALI PASTA (İSKOÇYA)

220 gr dövülmüş ceviz
410 gr un
15 gr kabartma tozu
1,5 çay kaşığı deniz tuzu
225 gr margarin
600 gr şeker
4 adet yumurta sarısı
2 adet yumurta
120 ml kanola yağı
10 adet muz
60 gr margarin (krema için)
200 gr esmer şeker
120 ml krema
1 çay kaşığı vanilya özü
Krem peynir kreması için:
110 gr margarin
455 gr krem peynir
455 gr pudra şekeri
1 çay kaşığı vanilya

Fırınınızı 175 dereceye getirin.

2 adet yuvarlak kek kalıbını yağlayıp içlerine pişirme kağıdı serin.

Hafif unlayıp fazlalığını silkeleyin.

Cevizleri fırın tepsisine yayıp 10 dakika pişirin.

Fırından alıp soğutun.

Mikser ile unu, kabartma tozunu ve deniz tuzunu 30 saniye kadar karıştırıp bir çanağa alın.

Aynı mikser kabında 225 gram oda ısısındaki sana yağın 4 dakika kadar çırpıp içine toz şekeri ekleyin ve çırpmaya devam edin.

Mikserin devirini düşürerek yumurtaları ve yumurta sarılarını teker teker ilave edip çırparak karışıma ekleyin.

Kanola yağın ilave edin, çırpın. Unlu malzemeyi ekleyin, çırpın.

8 adet muzlu çatal ile ezip cevizlerle birlikte malzemeye katın.

Hazırlamış olduğunuz muzlu hamuru iki kek kalıbına bölerek fırında 45 dakika kadar pişirin.

Kekleri fırından çıkartıp soğutun.

Butterscotch iç kreması için, bir sos tenceresinde 60 gram margarin eritmeden yakın, esmer şekeri içine ilave edip iyice karıştırın.

Karışım karamelize olana dek 3-5 dakika arası pişirin.

Kremayı bir seferde ekleyip karıştırın.

Ocağın ısısını arttırıp 7 dakika kadar pişirin.

Ocağın altını kapattıktan sonra 15 dakika kadar soğutun.

Vanilya özünü ilave edip karıştırıp kenara alarak soğutun.

Krem peynirli krema için, 115 gram margarin mikserde çırpın.

Krem peyniri ilave edin, çırpın.

Pudra şekerini ve vanilyayı ekleyerek mikserin devrini yükseltin ve iyice çırpın. Kenara alın.

Muzlu pastayı bir araya getirmek için, 3 yemek kaşığı margarin tavada eritin.

Kalan 2 muzlu uzunlamasına dilimleyerek yağda her iki tarafını 1-2 dakika karamelize edin.

Kek kalıbından muzlu kekleri çıkartın.

Tek katın üzerine bir miktar butterscotch kremasını spatula ile yayın (eğer butterscotch kreması fazla yoğunlaştıysa biraz ısıtın).

Üzerine karamelize ettiğiniz muzları yayıp tekrar bir miktar butterscotch kreması ilave edin (tarifte verilen butterscotch ölçüsünün hepsi kullanılmayacaktır, buzdolabında ağzı kapalı bir kutu veya cam kavanozda saklayabilirsiniz).

Kekin ikinci katını üzerine yerleştirin ve hazırladığınız krem peynirli sosu üzerine yayın.



© lezzetler.com tarif no:119007 • adı:Butterscotch Kremalı Pasta (İskoçya) • gönderen:engel • indirme tarihi:19.04.2024 - 13:15