CAPPUCİNOLU NEKTARİNLİ PASTA

12 dilim
MALZEME:
Pandispanya hamuru:
4 yumurta,
1 tutam kabartma tozu,
100 g şeker,
40 g sütlü çikolata,
2 çorba kasığı pudra şekeri,
limon suyu,
9 yaprak jelatin (şeffaf),
500 ml kefir,
200 g krem şanti.
Dekorasyon:
2 sert nektarin,
limon suyu,
2-3 çorba kaşığı pudra şekeri,
2-3 çorba kaşığı kakao

26 cm çapında bir kalıbın tabanına kağıt döşeyin, ayrıca kağıttan 26 cm çapında iki daire kesin.
Pendispanya: Yumurtaları ayırın. Aklarını 1 tutam kabartma tozu ile sert köpük haline getirin, çırpma sırasında 2 çorba kaşığı şeker serpiştirin. Yumurta sarılarını kalan şeker ile köpürtün. Çikolatayı cappucino ile benmaride eritin. Yumurta sarılı kremanın üçte birini bir kaba koyun, ılınmış çikolatayı karıştırın. 30 g un ve yumurta köpüğünün üçte birini ilave edin. Koyu renk hamuru kalıba dökün, kağıt daireleri üzerine koyun. Kalan yumurta sarılı kremaya 70 g un ve kalan yumurta köpüğünü yedirin, bu hamuru da kağıtların üstüne dökün. Fırını 175 derecede ısıtın, pastayı orta rayda yaklaşık 35 dakika pişirin. Kalıbın kenarını sökün, pastaları soğumaya bırakın.
İçi: Nektarinleri yıkayın, çekirdeklerini kesin. Meyvelerin üçte birini küp halinde doğrayın. Kalanını soyarak 1'er kaşık limon suyu ve pudra şekeri ile püre haline getirin. Jelatini suya bastırın. Meyva püresini kefir ile karıştırın, pudra şekerini ayarayın. Jelatini eritin, biraz krema ile karıştırın ve kremanın tamanını yedirin. Krem şantiyi çırpın ve ilave edin. Kremanın üçte ikisini ayırın, meyve parçacıklarını karıştırın. Kremaları buzdolabında 30 dakika sertleşmeye bırakın. Açık renkli pastayı ortadan kesin. Kremayı sürün, üzerini pasta ile kapatın. Pastanın kenarlarına meyvesiz krema sürün. Pastayı 3-4 saat soğutun.
Dekorasyon: Nektarinleri yıkayın, birinin kabuğunu rozet şeklinde soyun. Limon suyu gezdirin, ötekini ortadan kesin ve spiraller kesin Limon suyu gezdirin. Kağıttan 1 cm eninde 7 şerit kesin. Şeritleri verev olarak pastanın üstüne yerleştirin, aralıklara kakao serpiştirin. Kağıt şeritleri kaldırın. Rozetlerle garnütür yapın.

© lezzetler.com tarif no:19319 • adı:Cappucinolu Nektarinli Pasta • gönderen:Meriç • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:32