ÇİLEKLİ PORTAKALLI PASTA

Hamur:
3 yumurta,
1 tutam tuz,
90 g şeker,
60 g un,
30 g nişasta,
1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi,
İç:
250 g tereyağı,
4 yumurta sarısı,
150 g pudra sekeri,
2 çubuk vanilya.
Dekorasyon:
500 g çilek,
4-5 portakalın suyu (400 ml),
1 yemek kaşığı portakal reçeli,
1 paket pasta jölesi,
50 g krokan.

Hamur: Yumurta aklarını, tuzu ve 2 yemek kaşığı şeker ile iyice köpürtün. Yumurta sarılarını kalan şeker ve 3 yemek kaşığı ılık su ile yaklaşık 5 dakika çırparak krem haline getirin. Yumurta köpüğü hafif karıştırarak ilave edin, üzerine un ve nişasta süzün, portakal kabuğu rendesini katın. 26 cm çapında bir kalıbın dibine kağıt koyun, hamuru dökün. Fırını 175 derecede ısıtın ve pastayı yaklaşık 25 dakika pişirin.
iç: Tereyağı beyaz köpük haline gelinceye dek çırpın. Yumurta sarılarını ve pudra şekerini sıcak su dolu bir kabın içinde krem haline alıncaya kadar çırpın, tereyağı azar azar katın, hepsini 5 dakika daha çırpın. Çubuk vanilyanın içini çıkarın ve kremaya karıştırın. Pastayı yatay olarak ortadan kesin. Kremadan 2-3 kaşık ayırın, gerisini pastanın alt katına sürün. Üstünü koyun, kalan kremayı pastanın kenarına sürün. Pastayı buzdolabına kaldırın.
Dekorasyon: Çilekleri yıkayın, saplarını çıkartın ve ince dilimleyin. Portakal suyunu ve reçeli bir kabın içine koyarak ateşe koyun, suyunu biraz çektirin (kalan miktar 250 ml). Portakal suyunu süzgeçten geçirin. Pasta jölesini portakal suyu ile pişirin, 2 kaşık jöle ayırın, pastayı jöle ile kaplayın. Krokan serpiştirin. Çilek dilimlerini çiçek şeklinde pastaya dizin. Çileklerin üstüne kalan jöleyi dökün. Pastayı 1 saat soğutun.

ML® Çilekli Pasta için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:19101 • adı:Çilekli Portakallı Pasta • gönderen:zehraaytekin • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:55