DAMALI PASTA

25 gr margarin
4 adet yumurta
4 kahve fincanı şeker
4 kahve fincanı un
1 kahve fincanı su
1 paket kabartma tozu
1 litre süt
2 yemek kaşıgı un
2 yemek kaşıgı mısır nişastası
1 yemek kaşıgı limon kabugu rendesi
3 su bardagı süt
1, yemek kaşıgı un
1 yemek kaşıgı mısır nişastası
2 yemek kaşıgı mısır nişastası
2 yemek kaşıgı kakao
4 yemek kaşıgı şeker

Pastamızın sade pandispanya keki için yumurta ile şekeri mikserin yüksek devrinde yumurtalar beyazlaşasaya kadar yaklaşık 5 - 7 dakika çırpalım. Üzerine un, margarin, kabartma tozu ve su ilave edip tekrar çırpalım. Bütün malzememiz homojen olarak karıştığı zaman Önceden yağladığımız yuvarlak bir tepsiye kek hamurumuzu dökelim. Ilık fırında 175 deredece fırının kapağını hiç açmadan pişirelim. Kekimizi fırından çıkarmadan önce içerisinin pişip pişmediğini kürdan ile kontrol edelim. Eğer kürdan temiz çıkıyorsa tepsimizi fırından çıkaralım. Tepsimizi bir başka tepsi ile örtelim ve kek tepsisini ters çevirerek pandispanyamızı çıkaralım. Yine aynı tepside pişirmek üzere kakaolu pandispanyamızı hazırlayalım. Yumurta ile şekeri mikserin yüksek devrinde yumurtalar beyazlaşasaya kadar yaklaşık 5 - 7 dakika çırpalım. Üzerine un, kakao, kabartma tozu ve su ilave edip tekrar çırpalım. Bütün malzememiz homojen olarak karıştığı zaman yağladığımız tepsimize kek hamurumuzu dökelim. Ilık fırında 175 deredece fırının kapağını hiç açmadan pişirelim. Pişen kakaolu pandispanyamızı bir başka tepsiye ters çevirerek çıkaralım. Soğuyan pandispanyalarımızı ortadan ikiye bölelim. Şimdi 4 adet pandispanyamız oldu. Pandispanyamızın üzerine kekimizden küçük bir tabak koyalım ve tabağın etrafını bıçakla dönerek keselim. Daha sonrada ortaya daha küçük bir tabak koyalım ve tekrar etrafını keselim. Sonra bu işlemi diğer üç pandispanyaya da uygulayalım.İçinin kreması için bir tencerede un, nişasta ve şekeri karıştıralım. Tenceremizdeki malzememizi karıştırarak üzerine sütümüzü dökelim. Son olarakta limon rendemizden bir kaşık ilave edip karıştırarak orta ateşte pişirelim. Kremamız katılaşmayan sıvıya yakın bir kremadır. Nedenide kekin kesilen yerlerden aralarınada girerek kesilen bütün parçaların birbirine yapışmasını sağlamaktır.Kullanacağımız servis kabımıza pandispanyamızın birini yerleştirelim. Ilıyan kremamızın üçte birini kekimizin üzerine sürelim. Kremamızın üzerine ikinci parçayı yerleştirelim ve tekrar kremanın kalanının yarısını sürelim.Sonra üçüncü parçayı kremamızın üzerine kapatalım ve kalan kremanın tamamını sürelim. Üzerinede dördüncü parçayı kapatalım ve üst kremasının yapımına geçelim. Dış kaplamayı pişireceğimiz tenceremizin içinde kakao, un, nişasta ve şekeri katıp homojen olarak karıştıralım. Tenceremizdeki malzememizi karıştırarak üzerine sütümüzü dökelim. Malzememizi karıştırarak orta ateşte pişirelim. Kremamız pişince kekimizin ortasına dökelim. Dökülen kremadan aşağıya akanlarla kekimizin etrafını kaplayalım.Pastamız oda sıcaklığına gelince buzdolabına kaldıralım ve bir gece buzdolabında dinlendirelim. Dinlenen pastamızı süsleyelim. Artık servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:114797 • adı:Damalı Pasta • gönderen:Göksen • indirme tarihi:24.04.2024 - 14:45