DONDURMALI YANARDAĞ PASTASI

Nagehan Altıntaş

5 yumurta
1.5 su bardağı un
1 limon kabuğu rendesi ve 1 kaşık limon suyu
1 su bardağı şeker
1/2 su bardağı patates nişastası
1 çay kaşığı vanilya
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 kahve fincanı şekerli süt
kaymaklı ya da vanilyalı dondurma
Üzerini süslemek için:
4 yumurta akı
1/2 paket vanilya
3 kahve fincanı şeker

5 yumurta, şeker ve limon kabuğu rendesi iyice koyulaşana kadar çarpılır. Elenmiş nişasta, un,vanilya, kabartma tozu ilave edilip karıştırılır. 25 cm çapında kalıp yağlanır, un serpilir. Karışım kalıba konup önceden ısıtılmış (170-180 derece) fırında 35-40 dk pişirilir. Soğuyunca enine 2 parçaya kesilir. (Bıçakla kesebileceğiniz gibi naylon iplede çok muntazam kesebilirsiniz) Parçalar soğuk şekerli su (soğuk şekerli sütle) ıslatılır. Arasına dondurma konur. Buzlukta soğuk olarak saklanır. 3 kahve fincanı şeker, 2 fincan su ile kaynatılarak çok koyu bir şurup yapılır. Yumurta akları çarpılarak kar haline getirilir. Kaynar şurup döküp karıştırılır. Vanilya konur Soğuduğunda altta birileri şurubu almadan krema torbasına doldurulur. Pastanın üzerine dağ biçimi verilerek sıkılır. Pastanın etrafı mevsim meyveleri ile süslenir.

Fotoğraf "balet" tarafından gönderildi. 26.03.2015

© lezzetler.com tarif no:60815 • adı:Dondurmalı Yanardağ Pastası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:24