EGZOTİK PASTA

Hamur:
75'er g hindistancevizi rendesi,
tereyağı,
un,
ince taneli toz şeker,
1 küçük yumurta.
Üstü:
1.2 kilo ananas, mango, papaya, nar taneleri, kiwi ve bunlara benzer egzotik meyveler,
2 limon suyu,
12 yaprak şeffaf jelatin,
4 taze yumurta sarısı,
100 g ince taneli toz şeker,
200 ml krema,
2 yumurta akı,
1 paket pasta jölesi.

Hamur: Malzemeleri hızlı bir şekilde karıştırın ve dibi kağıtlı, 26 cm çapında bir kalıba koyun. Hamuru 200 derecede (gazlı fırın 3) ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirin, kalıptan çıkarıp bir servis tabağına alın, kalıbın kenarını pastanın çevresine geçirin.
Üstü: Meyveleri soyun, çekirdeklerini çıkartın, meyveleri ufak ufak kıyın. Biçimli parçaları dekorasyon için bir yana kaldırın. Biçimli olmayan parçalardan 250 gramını limon suyu ile bir tencereye koyun ve bir taşım kaynatın. Jelatini 5 dakika süre ile soğuk suya bastırın, elinizle sıkın ve sıcak limon suyunda eritin. Yumurta sarılarını şeker ile 2 dakika çırpın, sıcak meyve suyu ile karıştırıp soğumaya bırakın. Karışım sertleşmeden kısa süre önce krema ve yumurta aklarını ayrı ayrı çırpıp sertleştirin. Meyve parçalarını karışıma katın, kar haline gelmiş yumurta akı ve şantiyi ilave edin. Kremayı pastanın üstüne sürün. Pastayı 4-5 saat buzdolabına kaldırın. Servis yapmadan önce pastayı meyvelerle dekore edin. Pasta jölesini hazırlayıp meyvelere sürün. Kalıbın kenarını kaldırın. Pastayı hindistancevizi ile süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:11097 • adı:Egzotik pasta • gönderen:DSL • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:33