ELMALI KİŞ PASTASI

1 yumurta
125 g margarin
1 yemek kasigi su
1,5 çay bardagi pudra sekeri
1 paket vanilya
2,5-3 su bardagi un
1 paket kabartma tozu
Elmali dolgu:
3 adet orta boy elma
1 tatli kasigi tarçin
1 paket vanilyali puding
3 su bardagi su,
Krema:
1 paket krem santi
1 su bardagi soguk süt

Yumurta, margarin, su, pudra sekeri, sekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozu ile hamur hazirlayin. Hamurun 2/3`ünü 26 cm çapindaki kelepçeli kalibin zeminine yayin ve çatal ile bir çok kez delin. Kenarlik yapmak için, kalan hamuru kalibin kenarlarina 2,5-3 cm yüksekliginde esit sekilde yerlestirin. Elmali dolgu: Elmalari soyup çekirdeklerini çikartin. Ince dilimler halinde kesip hamurun üzerine dagitin. Üzerine tarçini serpin. Pudingi su ile 2-3 dakika kaynatarak pisirin. Bekletmeden elmalarin üzerine dökün. Firina koyup önceden isitilmis 160 dereceli firinda 45-55 dakika pisirin. Sürenin sonunda firini kapatin ve kapagini açin. Bu sekilde 1 saat bekletin ve firindan çikartin. Kaliptan çikartmadan bir gece dinlendirin. Krema: Krem santiyi süt ile 2-3 dakika çirpin. Bir gece dinlenmis olan pastanin üzerine yayin ve kakao serpin.



© lezzetler.com tarif no:4469 • adı:Elmalı Kiş Pastası • gönderen:zumZUM • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:15