FISTIKLI PASTA

1 adet çikolatalı pasta tabanı
300 gram bitter çikolata
1 su bardağı şekerli kahve
Krema için:
2 su bardağı süt
1 yumurta sarısı
3 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
1 paket kakaolu kremşanti
100 gram file fıstık
100 gram fıstıklı krokan

Öncelikle kreması için, çikolataları eritip bir kaba alın. Kreması için sütü, yumurta sarısını, unu ve şekeri bir tencereye alıp çırparak koyulaşıncaya kadar ocakta pişirin. Bu karışımı ocaktan alıp içine tereyağı ve vanilyayı ekleyip soğumaya bırakın. Daha sonra servis tabağına aldığınız pasta kekini şekerli neskafeyle ıslatın. Bu parçanın üzerine kremayı tepeleme süzün ve fıstıklı krokanları dizin. Üzerine diğer keki koyup yine kremayı ve sonra da her tarafına kremşantiyi sürün. Üzerine kakao ve dilimlenmiş fıstıkları serpebilirsiniz. Ya da erimiş çikolatayı da döküp hazırlayabilirsiniz. Soğuyunca dilimleyerek ikram edin.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 05.03.2015

© lezzetler.com tarif no:105004 • adı:Fıstıklı Pasta • gönderen:ovalı • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:59