MEYVELİ TATLI

4 adet şeftali
4 su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı bal
1 paket kabartma tozu
1 paket margarin
3 adet yumurta
6 su bardağı un
3 su bardağı süt
1 yemek kaşığı nişasta
1 çay kaşığı tarçın
1 paket çiğ krema

Şeftalilerin çekirdeklerini çıkarın. Robotta püre haline getirin. Püreyi tencereye alıp üzerine iki yemek kaşığı tozşekeri ekleyin 10 dakika pişirip, soğumaya bırakın. Hamur için yumurta ve iki su bardağı tozşekeri çırpın. Diğer tarafta balı büyük bir tavada karıştırarak ısıtın. Bal köpürmeye başladığında margarini ilave edin. Margarin eriyince kabartma tozunu ekleyin. Karışım köpüreceği için karıştırmaya devam edin. Karışım koyu kahverengi olana dek karıştırıp, ocaktan alın. Yumurta ve tozşekerli karışıma ekleyip iyice çırpın. Yavaş yavaş unu ekleyin. Yumuşak, ele yapışmayan bir hamur hazırlayın. Hamurdan iri ceviz büyüklügünde üç adet parçalar bölün. Hamurları 20 dakika buzdolabında dinlendirin. Kare kek kalıbı yağlayın. Açtığınız birinci hamuru kek kalıbına yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Diger iki hamuru da ilki gibi pişirin. Krema için süt, üç yemek kaşığı tozşeker, bir çay kaşığı tarçın ,bir yemek kaşığı un ve bir yemek kaşığı nişastayı kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kremayi ocaktan indirdikten sonra bir paket çiğ kremaya ekleyip karıştırın. Pişirdiginiz ilk hamuru servis tabağına yerleştirip üzerine kremanin yarısını sürün. Ikinci hamuru kremanin üzerine yerleştirip şeftali püresini sürün. Üçüncü hamuru yerleştirip en üste kalan kremayi sürün, üzerinini bademle süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:120009 • adı:Meyveli Tatlı • gönderen:mavi turna • indirme tarihi:17.04.2024 - 10:34