JÖLELİ PASTA

Kullanılacak Malzeme
6 yumurta
1 su bardağı şeker (200 gr.)
2 su bardağı un (200 gr.)
Yarım limon suyu
Limon kabuğu rendesi
Vanilya
Krema İçin:
1 yumurta
Yanın su bardağından biraz fazla şeker (175 gr.)
3 çorba kaşığı un
Yarım litre süt
Yarım paket vanilya
125 gr.lık paketin yarısı sana yağı
üstü İçin:
3-4 şeftali, elma veya muz
1 paket şeftali veya elma jölesi
75 gr. fındık içi (Bir su bardağı)
1 fincan şekerli su

Yapılışı
Krema
1- Bakır ya da cam bir kapta yumurta, şeker, un karıştırılır. Yavaş yavaş süt konup pişirilir. Kaynayıp koyulaşınca ateşten alınır. Ilınınca yağ ve vanilya katılır.

Kek
1— Tepsi yağlanır, unlanır, fırın yakılır.
2— Yumurtalar ve şeker bir kapta çarpılıp koyu yoğurt kıvamına getirilir. Limon kabuğu rendesi vanilya, Limon suyu katılıp 1-2 kere daha çarpılır.
3— Un konur. Tepsiye boşaltılır ve orta hararetli fırında 35-40 dk. pişirilir.
4— Soğuyunca enine 3 parçaya kesilir. Parçalar şekerli su ile nemlendirilir.
5— Aralanna krema sürülerek parçalar üst üste konur.
6— En üstüne krema konup meyveler yerleştirilir.
7— Jöle üzerindeki tariften yanm bardak az su ile hazırlanır, pastanın piştiği tepside dondurulur.
8— Hazırlanan meyveli pastanın üzerine tepsi kapatılır. Meyvelerin jöleye yapışması için bir müddet beklenir. 30-40 dk.
9— Sonra tepsi ılık suya batırılıp servis tabağına ters çevrilir.
10— Kenarları ve üzeri krema ile süslenir, üzerine kıyılmış fındık dökülür.

© lezzetler.com tarif no:12948 • adı:JÖLELİ PASTA • gönderen:ssk • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:32