ELMALI BİSKÜVİ PASTASI

100-150 gr. bebe bisküvisi veya normal bisküvi
3- 4 orta büyüklükte elma
Yarım su bardağı toz şeker
Kreması için:
3 yumurta sarısı (yumurta akları pastanın üzeri için kullanılacaktır)
3 çorba kaşığı nişasta
1 litre süt
Üzeri için:
3 yumurta akı
4 çorba kaşığı toz şeker

Elmalar soyulup rendelenir, yarım su bardağı şekerle suyunu çekecek şekilde pişirilir.
Bisküviler büyük dört köşe cam kaseye dizilir. Üzerine ılık elma püresi yayılır.
Alüminyum olmayan bir tencerede 3 yumurta sarısı, 3 çorba kaşığı nişasta azar azar sütle ezilir. Sütün tamamı konup şekersiz olarak pişirilir. Karıştırarak soğutulur. Sonra elmaların üzerine yerleştirilir.
3 yumurta akı, 4 çorba kaşığı toz şekerle çarpılıp katı kar haline getirilir. Kremanın üzerine yayılır.
Cam kase ortadan daha az sıcaklıktaki fırına konup yumurta akları Pembe olana kadar tutulur.

© lezzetler.com tarif no:1412 • adı:Elmalı Bisküvi Pastası • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:41