YILBAŞI PASTASI

15 - 20 cm pişmiş bol meyveli kek
Kreması için:
300 gr badem
150 gr şeker
150 gr pudra şekeri
1 yumurta sarısı
3 yemek kaşığı limon suyu
Kayısı marmelatı
Üstü:
3 yumurta beyazı
600 gr şeker, elenmiş
1 yemek kaşığı limon suyu

Bademleri şekerle karıştırın. (Bademler önceden dövülmüş olacak.) Yumurta sarılarını ve limon suyunu ekleyerek krem haline getirin. Hafif şeker ektiğiniz hamur tahtasında yoğurarak düzgün ve çatlaksız duruma getirin. Kekin üstünü kenarlarını iyice ezdiğiniz kayısı marmalatı ile kaplayın. Hazırladığınız badem kremasının yarısından kekin büyüklüğünde bir daire kesin. Kekin üstüne yerleştirin. Kalan badem kremasını yuvarlayın ve her biri kek çevresinin yarısını eşit ve kekin yüksekliğinde iki şerit kesin. Bu şeritleri ile kekin kenarlarına yerleştirin. Üstü süslenmeden önce kremanın donması için keki 1-3 gün serin bir yerde saklayın. 1-3 gün sonra keki düzgün bir düzeye koyup, üstünü hazırlamaya girişin. Yumurta beyazlarını çırpıp, şekeri azar azar ekleyin. Bu arada çırpmanızı da sürdürün. Hazırladığınız karışım sertleşip, sivri tepeler oluşturacak duruma gelene dek çırpın. Limon suyunu ekleyin. Karışımı kekin üstüne ve kenarlarına sürerken yuvarlak uçlu bir bıçak kullanarak biçimler verin. Kekin üstü donmadan diğer süslerle bir biçim verin ve donmaya bırakın.

© lezzetler.com tarif no:50524 • adı:Yılbaşı Pastası • gönderen:partizan • indirme tarihi:07.05.2024 - 12:07