YILBAŞI PASTASI

MALZEME:
10 yumurta
10 çorba kaşığı toz şeker
10 çorba kaşığı un
1 limonun rendelenmiş kabukları
2 çay kaşığı vanilya
ıslatma suyu
ara kremi
üst kremi
fıstık
fındık.

HAZIRLANIŞI:
Yumurtalar, bakır bir tencereye kırılır. Üzerine şeker dökülür.
Hafif ateş üzerinde, "koyu yoğurt" kıvamına gelinceye kadar çırpılır.
Un, bir kaba elenir. Üzerine vanilya ve rendelenmiş limon kabukları konur. Karıştırılır.
Yumurtanın Duiunduğu kaba boşaltılır. İyice karıştırılır.
İçi yağlanmış pasta kalıbına boşaltılır.
Önceden ısıtılmış, orta hararetli fırında 45 dakika pişirilir.
Ilıdıktan sonra kalıptan çıkarılır. Enine 3 parçaya kesilir.
Her parça. "ıslatma suyu" ile ıslatılır. 2 parçanın üzerine "ara kremi" sürülür. Sonra parçalar, üst üste konur.
Krem sürülmeyen parça, en üstüne yerleştirilir.
Kenarlara, "ara kremi" sürülür.
En üste konulan parçaya, az miktarda "ara kremi" sürülür. Sonra "üst kremi" ile kaplanır.
Üstüne, içine krem doldurulmuş bir "huni" yardımıyla "iyi yıllar" yazılır .
istenilen maizeme ile süsler yapılır.

NOT. "Yaş günü pastası" de böyle hazırlanabilir.

© lezzetler.com tarif no:51527 • adı:YILBAŞI PASTASI • gönderen:panelist • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:06