MUZLU PASTA

Kek için;
5 yumurta
2 bardak şeker
2 bardak un
1 çay kaşığı karbonat
1,5 çay kaşığı limon suyu
6 adet muz
Krema için;
Yarım kg süt
yarım bardak şeker
2 dolu çorba kaşığı un
1 yumurta sarısı
1 paket vanilya
Fındık büyüklüğünde tereyağı

Yumurtaları şekerle çırpın, un karbonat limon suyuyla karıştırın, yağlanmış kalıba dökün, sıcak fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Fırından çıkarın ılıkken ortasından enlemesine ikiye kesin. Öte yandan sütü unla pişirin, kaynamaya başlayınca içine şekeri katın., un kokusu gidince ateşten indirip, vanilya, yumurta sarısı ve tereyağıyla karıştırın. Üstünün kabuk tutmaması için, zaman zaman karıştırarak soğumaya bırakın. Kekin alt yarısını servis tabağına koyun, 1 bardak ılık şerbetli su ile iyice ıslatın. Sonra 1 kat krema sürüp, 1 kat dilimlenmiş muz dizin. Üzerine kekin 2. parçasını koyup, unu da ılık şerbetli su ile ıslatın. Bütün pastayı krema ile sıvayıp, muz dilimleriyle süsleyin.

ML® Muzlu Pasta için tıklayın

Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 14.05.2015

© lezzetler.com tarif no:684 • adı:Muzlu Pasta • gönderen:izmirli • indirme tarihi:24.04.2024 - 05:02