ELMALI PASTA

Malzemeler
Hamur:
100 gr yumuşak margarin
100 gr toz şeker,
1 poşet vanilya
1 tutam tuz,
1 çay kaşığı tarçın
2 yumurta
150 gr sade kek karışımı
Krema:
500 gr elma
1 limonun suyu
2 poşet sütlaç
1 litre süt
1 poşet tart jöle
20 gr toz şeker
200 ml su
1 çay kaşığı tarçın
Üzeri için:
1 poşet krem şanti
150 mi buzdolabında soğutulmuş su
Süslemek için:
Dövülmüş antepfıstığı
1 adet elma

Hazırlanışı
Margarin, toz şeker, şekerli vanilin, tuz ve tarçını 2 dakika çırpın. Çırpmaya devam ederek yumurtaları teker teker ekleyin. Sade kek karışımını da ilave edip 1 dakika daha çırpın. Hamuru 23 x 28 cm boyutlarındaki yağlanmış kalıba dökün ve pişirin. Fırından çıkartıp soğumaya bırakın. Elmaları soyup rendeleyin ve limon suyu ile karıştırın. Sütlaçları 1 litre süt ile 5 dakika kaynatarak pişirin. Ocaktan aldığınızda elma rendesini ekleyin ve karıştırın. Tartjöleyi toz şeker ile karıştırın. Suyu da ekleyip karıştırarak pişirin. 1 dakika kaynatıp ocaktan alın ve sütlaç-elma karışımına ekleyin. İyice karıştırıp kekin üzerine yayın. Oda sıcaklığına geldiğinde üzerine tarçın serpin ve buzdolabında 1 saat soğutun. Krem şantiyi su ile 2-3 dakika çırpın. Buzdolabında soğuttuğunuz tatlının üzerine yayın. antepfıstığı ve elma dilimleri ile süsleyin. Tekrar buzdolabına alıp 2-3 saat dinlendirin ve dilimleyerek servis yapın.

ML® Damalı Pasta (görsel)

© lezzetler.com tarif no:8496 • adı:Elmalı Pasta • gönderen:süzük • indirme tarihi:19.04.2024 - 22:17