ZENCEFİLLİ HAVUÇLU PASTA

Sahrap Soysal

4 adet yumurta +1 adet yumurta akı (oda sıcaklığında)
2 su bardağı tozşeker
1 paket kabartma tozu
1,5 su bardağı un
2 su bardağı rendelenmiş havuç
2 çay kaşığı toz zencefil (isteğe bağlı)
1,5 su bardağı ince dövülmüş ceviz
Krema için;
1 paket hazır kakaolu puding
3,5 su bardağı süt
200 gr bitter çikolata

Derin bir kapta oda sıcaklığındaki yumurtaları ve 1 adet yumurta akını şekerle beraber mikserin yüksek devriyle 2-3 dakika köpük köpük oluncaya kadar çırpılır. Kabartma tozu ilave edilir. Un da ilave edilerek iyice çırpılır. Sonra zencefil, havuç ve ceviz katılır. 25-30 cm çapındaki kelepçeli kalıp yağlanarak karışım dökülür ve düzgünce yayılır. Bu arada fırını 180 derece alt-üst konuma ayarlanıp 5 dakika önceden ısıtılır. Sıcak fırında kek iyice kabarıncaya kadar en az 40-45 dakika pişirip, çıkarılır. Bu arada krema için orta boy bir tencerenin içine puding ve sütle beraber ufak ufak parçaladığınız çikolata konur. Orta ısılı ateşte bir tel çırpıcıyla sürekli kanştırılarak kaynayıncaya kadar pişirilir. Kaynadıktan 1 dakika sonra ocaktan alınıp, mikserin yüksek devriyle 2-3 dakika çırpılıp, ılıtılır, (iyice ılınması gerekiyor). Ilınınca kaşıkla kekin üzerine ve etrafına krema gezdirilir. Spatulayla düzeltilir. Varsa bol Hindistan ceviziyle süslenir. Soğuyunca dilimlenerek servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:85171 • adı:Zencefilli Havuçlu Pasta • gönderen:umut naz • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:21