PORTAKALLI PASTA

350 gr portakal
150 gr şeker
150 gr su
Yarım vanilya çubugu
6 yumurta
250 gr şeker
250 gr toz badem
1 çaykaşığı kabartma tozu
15 gr corn flakes
250 gr krema
100 gr kakoyağı
250 gr erimiş beyaz çikolata
150 gr tereyağı

Portakallar kesilip şekerin yarısı ve vanilya ile kaynatılır. Soğuduktan sonra blenderden geçirilir. Yumurta, şeker ile kabartılıp badem ve kabartma tozu ilave edilir. Püre olmuş portakallı karışıma eklenir. Yağ lıkâğıtyayılmış tepsiye konarak 160 derecede 25-30 dk pişirilip soğutulur.
Erimiş beyaz çikolataya corn flakes karıştırıp kekin üzerine ince şekilde yayılır. Üzerine kağıt konarak çikolatalı taraf alta getirilir. Üzerine hazırlanan krema ve frambuaz karışımıdökülerek dolapta dondurulur ve daha sonra servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:85423 • adı:Portakallı Pasta • gönderen:Figen Hanlı • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:15