HAVUÇLU PASTA

Malzemeler:
4 adet yumurta
2 su bardağı havuç
2 su bardağı şeker
2 su bardağı un
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
1 çay kaşığı tarçın
125 gram erimiş margarin
1 paket kabartma tozu
Krema malzemesi:
Yarım litre süt
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı pirinç unu
100 gram margarin
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
1 adet yumurta

Hazırlanışı:
Yumurtaları şekerle çırpın. Kalan malzemeleri ekleyip karıştırın. Yağlanmış unlanmış tepsiye dökün. 170 derecede ısıtılmış fırında pişirin. Fırından alıp soğuyunca keki bıçakla enine ortadan kesin. Krema malzemelerini süt ve yağ hariç bir tencerede karıştırın. Sütü yavaş yavaş ekleyerek karıştırın. Ateşe alıp koyulaşıp göz göz oluncaya kadar pişirin. Ateşten alıp margarin katın, çırparak biraz soğutun. Kekin her iki parçasına krema sürerek kapatın. Kalan kremayı üzerine ve kenarlarına sürerek üzerini isteğinize göre süsleyin. 1-2 saat dolapta dinlendirip servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:42172 • adı:Havuçlu pasta • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:47