HAVUÇLU VE LİMONLU PASTA

4 adet yumurta
1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
1 çay bardağı fındık yağı (100 ml)
1 çay bardağı su (100 ml)
2 su bardağı un
1 paket Pakmaya Vanilyalı Puding (toz halinde)
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
2 çorba kaşığı Pakmaya Pirinç Unu (40-50 gr)
2 tatlı kaşığı tarçın
3 adet karanfil
1 limonun rendenmiş kabuğu
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
3 adet büyük boy havuç
1 çorba kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı Pakmaya Bitter Parça Çikolata
Üzeri için:
1 kutu Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması
1,5 su bardağı soğuk süt
Süslemek için:
1 adet limon
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın

Üzerini süslemede kullanacağınız limonları önceden hazırlayın. Limonları çok ince dilimleyin. Şeker ve tarçını tavada yakın, limon dilimlerini bu sosun içinde karamelize edin. Limon dilimlerini ocaktan alıp soğumaya bırakın. Cevizi küçük küçük doğrayıp 1 tatlı kaşığı tereyağında kavurun. Ocaktan alıp daha sonra kullanmak üzere ayırın.
Yumurtalar ile Pakmaya Pudra Şekeri köpük köpük olana dek mutfak robotunda veya mikserde 5 dakika boyunca çırpın. Fındık yağını ve suyu ekleyin. 1 dakika daha mikserin orta devrinde çırpın.
Ayrı bir kapta unu, Pakmaya Vanilyalı Puding?i, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu?nu, Pakmaya Pirinç Unu?nu, tarçını, havanda ezilmiş karanfili ekleyin. Spatula ile karıştırın. En son rendelenip suyu sıkılmış havucu ve limon suyunu ilave edin.
Kek hamurunu yağlanmış kare bir fırın kabına dökün. Üzerlerine de ceviz içi ile Pakmaya Bitter Parça Çikolata?yı serpin.
Kek hamurunu 180 dereceye ayarlı fırında, 45-50 dakika pişirin. Fırından alın, soğumaya bırakın.
Üzeri için Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması ile soğuk sütü önce düşük devirde, daha sonra yüksek devirde birkaç dakika çırpın. Pasta kremanız hazırdır.
Keki kare şeklinde dilimleyin, üzeri için hazırladığınız pasta kremasını sıkma torbasına doldurun ve dekotarif bir şekilde üzerini süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:122197 • adı:Havuçlu ve Limonlu Pasta • gönderen:bereketsofrası • indirme tarihi:24.04.2024 - 20:54