JÖLELİ YAŞ PASTA

https://www.colyakankara.org.tr

Pandispanya için;
6 yumurta
2 su bardağından bir parmak eksik şeker
2 su bardağı mısır nişastası
1 paket vanilya
Kreması için:
3 su bardağı süt
5 yemek kaşığı şeker
3 yemek kaşığı pirinç unu
1 paket vanilya
100 gram margarin
1 paket krem şanti
Islatma şurubu:
1 su bardağı süt, su veya portakal suyu
2 yemek kaşığı toz şeker
Üzeri için:
1 paket jöle
İstenilen meyveler (muz, kivi, çilek)

Pandispanyaiçin; yumurtaların akları ve sarıları ayrılır. Aklarına 1 fiske tuz atılıp kar haline gelinceye kadar çırpılır. Yumurta sarıları ve şeker de ayrı yerde çırpılır. Akların içine yumurta sarıları ve nişasta yavaş yavaş karıştırılır. Yağlanmış küçük boy kalıba dökülüp 150 C?de 45-50 dk. yavaş yavaş pişirilir.
Şeker, un, süt karıştırılıp ocakta göz göz olana dek pişirilir. Ocağın altı kapatılır. İçine vanilya eklenip karıştırılır. Margarinde karıştırılır. Krem şanti süt ile çırpılır. Ilıklanan kremaya katılıp birlikte çırpılır. Ortadan ikiye kesilen pandispanya ıslatma şurubu ile ıslatılır. Daha sonra üzerine kremadan sürülür. Arasına istenilen meyve, çikolata parçası konur. Diğer kesik olan pandispanyaya ince tabaka krema sürüp kapatılır. Kalan kremayla üstü, yanları kaplanır. Kenarları şırınga ile süslenir. Ortasına meyveler dekoratif görüntüde kesilip dizilirler. Üzerine jöle özelliğine göre yapılıp meyvelerin üzerini kaplayacak şekilde dökülür.
Buzdolabında bir gece dinlendirilip servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:133826 • adı:Jöleli Yaş Pasta • gönderen:altın yumruk • indirme tarihi:17.04.2024 - 18:52