KAHVELİ VENEDİK PASTASI

1 paket hazır kakaolu kek (pastaban da denir)
2 yemek kaşığı tozşeker
2 yemek kaşığı hazır kahve
2 su bardağı ılık su
Kreması için;
5 su bardağı süt
2 çay bardağı tozşeker
2 tepeleme yemek kaşığı un
2 paket vanilya
3 adet yumurtanın sansi
1 paket labne peynir (200 gr)

1 Kremasını hazırlamak için; süt, tozşeker, vanilya ve unu orta boy bir tencereye aktarın. Orta ısılı ateşin üzerinde tahta bir kaşık ya da tel çırpıcı yardımıyla sürekli karıştırarak koyulaşıp muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin.
2 Krema kaynamaya başlayınca ocağın altını iyice kısıp yumurta sarılarını, kremayı bir taraftan mikser ya da tel çırpıcı yardımıyla çırparak tek tek kremaya ekleyin.
3 Kremayı ocaktan alıp sıcakken içine 1 paket labne peyniri ekledikten sonra iyice karıştırarak bir kenarda bekletin. Koyu boza kıvamında pürüzsüz bir krema elde etmiş olacaksınız.
4 Diğer taraftan, keki ıslatmak için, ılık su ve tozşekeri karıştırın.
5 Kekin birinci katını ıslatın. Üzerlerine ılık kremadan bolca gezdirip tekrar kekin ikinci parçasını yerleştirin. Kalan kremayı pastanın üzerine gezdirip her tarafını kremayla kaplayın.
6 Buzdolabına koyarak en az 4-5 saat veya bir gece bekletin.
7 Servise sunmadan once üzerine bolca kakao serpiştirip kahve görünümlü çikolata parçalarıyla süsleyin. Dilimleyerek servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:58679 • adı:KAHVELİ VENEDİK PASTASI • gönderen:toz parmak • indirme tarihi:09.05.2024 - 05:04