KAKAOLU YAŞ PASTA

6 adet yumurta
6 kahve fincanı toz şeker
8 kahve fincanı un
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1/2 çay bardağı limonlu su
1 çay kaşığı karbonat
KREMASI İÇİN:
1 litre süt
6 yemek kaşığı un
14 yemek kaşığı toz şeker
4 yemek kaşığı kakao
50 gr. margarin

Yumurtalar çukur bir kabın içine kırılır. Yumurtaların üzerine şeker ilave edilir ve mikser yardımıyla koyu bir kıvama gelene kadar iyice çırpılır. Daha sonra un ve sıvıyağ ilave edilir. Karbonat limon suyu ile karıştırılır ve o da bu karışıma ilave edilir. Karışım yağlanmış bir fırın tepsisine dökülür. 160 dereceye ayarlanmış fırında 45 dakika pişirilir.
Pastanın keki pişerken kreması hazırlanır. Çukur bir tencerede 50 gr. margarin eritilir. Daha sonra krema için gerekli olan tüm malzemeler ilave edilir ve kısık ateşte bir süre pişirilir. Soğuması için bir kenarda bekletilir. Piştikten sonra kek de soğumaya bırakılır. Kek soğuduktan sonra yatay bir biçimde ortadan ikiye ayrılır. Kekin tamamı nescafeli süt ya da istenen çeşitte meyve suyu kaşık kaşık dökülerek ıslatılır. Bir parçasının üzerine soğuyan krema sürülür. Diğer parça üzerine kapatılacağından bir kenara ayrılır. Kremayı sürdükten sonra, isteğe bağlı olarak dilimlenmiş meyveler, şekerlemeler ya da çikolata parçaları konulabilir. Daha önce kenara ayırdığımız, kekin diğer parçası üzerine kapak gibi kapatılır. Pastanın üzeri ve yanları hazırladığımız kremayla güzelce kaplanır. Pastanın üzeri en son hindistanceviziyle kaplanır ve şekerlemelerle süslenir. İsteğe göre meyve dilimleri, çikolata parçaları veya bisküvilerle de süslenebilir. Bir süre donması için buzdolabında bekletilir. Soğuduktan sonra servis yapılır.

ML® Kakaolu Rulo Pasta için tıklayınML® Adet Yaş Pasta için tıklayın
ML® Şölen Pastası (görsel)

© lezzetler.com tarif no:14941 • adı:KAKAOLU YAŞ PASTA • gönderen:Hasibe • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:11