KARAMEL KREMALI MUZLU PASTA

220 gram dövülmüş ceviz
410 gram un
15 gram kabartma tozu
1½ çay kaşığı deniz tuzu
225 gram oda ısısında margarin
600 gram şeker
4 adet yumurta sarısı
2 adet yumurta
50 gr sana hamurişi
10 adet olgun olgun muz
Karamel kreması için:
60 gram margarin
200 gram esmer şeker
1 çay kaşığı vanilya özü
115 gram margarin
455 gram krem peynir
455 gram pudra şekeri
1 çay kaşığı vanilya

Fırınınızı 175 dereceye getirin.
2 adet yuvarlak kek kalıbını yağlayıp içlerine pişirme kağıdı serin.
Hafif unlayıp fazlalığını silkeleyin.
Cevizleri fırın tepsisine yayıp 10 dakika pişirin.
Fırından alıp soğutun.
Mikser ile unu,kabartma tozunu ve deniz tuzunu 30 saniye kadar karıştırıp bir çanağa alın.
Aynı mikser kabında 225 gram oda ısısındaki margarini 4 dakika kadar çırpıp içine toz şekeri ekleyin ve çırpmaya devam edin.
Mikserin devrini düşürerek yumurtaları ve yumurta sarılarını teker teker ilave edip çırparak karışıma ekleyin.
Margarini ilave edin, çırpın.
Unlu malzemeyi ekleyin,çırpın.
8 adet muzu çatal ile ezip cevizlerle birlikte malzemeye katın.
Hazırlamış olduğunuz muzlu hamuru iki kek kalıbına bölerek fırında 45 dakika kadar pişirin.
Kekleri fırından çıkartıp soğutun.
Karamelli iç kreması için, bir sos tenceresinde 60 gram margarini eritmeye yakın esmer şekeri içine ilave edip iyice karıştırın.
Karışım karamelize olana dek 3-5 dakika arası pişirin.
Kremayı bir seferde ekleyip karıştırın.
Ocağın ısısını arttırıp 7 dakika kadar pişirin.
Ocağın altını kapattıktan sonra 15 dakika kadar soğutun.
Vanilya özünü ilave edip karıştırıp kenara alarak soğutun.
Krem peynirli krema için, 115 gram margarini mikserde çırpın.
Krem peyniri ilave edin, çırpın.
Pudra şekerini ve vanilyayı ekleyerek mikserin devrini yükseltin ve iyice çırpın. Kenara alın.
Muzlu pastayı bir araya getirmek için, 3 yemek kaşığı margarini tavada eritin.
Kalan 2 muzu uzunlamasına dilimleyerek yağda her iki tarafını 1-2 dakika karamelize edin.
Kek kalıbından muzlu kekleri çıkartın.
Tek katın üzerine bir miktar butterscotch kremasını spatula ile yayın (eğer karamel kreması fazla yoğunlaştıysa biraz ısıtın).
Üzerine karamelize ettiğiniz muzları yayıp tekrar bir miktar karamel kreması ilave edin (tarifte verilen karamel ölçüsünün hepsi kullanılmayacaktır, buzdolabında ağzı kapalı bir kutu veya cam kavanozda saklayabilirsiniz).
Kekin ikinci katını üzerine yerleştirin ve hazırladığınız krem ile kaplayın.



© lezzetler.com tarif no:113963 • adı:Karamel Kremalı Muzlu Pasta • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:11