KİVİLİ BEZE PASTA

3 adet yumurta akı
1 çorba kaşığı pudra şekeri, elenmiş
1 tatlı kaşığı mısır nişastası
2 adet kivi, soyulmuş ve dilimlenmiş
1.5 su bardağı / 310 ml krem şanti
2 kaşık sana hamurişi
1 çay kaşığı sirke
150 gr şeker

Fırınınızı 180 dereceye ısıtın. 26 x 16 cm ebatında bir fırın tepsisini yağlayın ve dibine yağlı kâğıt serin. Yumurta aklarını katılaşana dek çırpın. Azar azar şekeri ekleyin, koyulaşana dek sürekli karıştırın. Pudra şekeri, 2 kaşık margarin ve mısır nişastasını ekleyip tekrar kısa bir süre karıştırın. Sirkeyi ekleyin. Karışımı dibine kâğıt serilmiş tepsiye aktarın ve üzerini düzleştirerek yayın. Altın sarısı renk alana dek ya da 30 dakika fırında pişirin. Tepsi içinde soğumaya bırakın. Tepsiyi temiz bir havlunun üzerine ters çevirin ve üzerindeki kâğıdı dikkatlice soyup atın. Krem şantiyi, bezenin kâğıdı aldığınız yüzüne sürün ve kivi dilimlerini yayarak yerleştirin. Baton pasta şeklinde yuvarlayın ve bir servis tabağına alın.

© lezzetler.com tarif no:116539 • adı:Kivili Beze Pasta • gönderen:Göksen • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:58