KUPTA MUZLU SPANGLE

2 Pasta için
5 yumurta
5 kahve fincanı un
5 kahve fincanı $eker
1 çay bardağı limonlu su
1/2 paket kabartma tozu Kreması için
1 litre süt
1 su bardağı şeker
3 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı kakao
1/2 paket krema (arzuya göre) 11 yumurta
2 paket vanilya
1100 gr. bitter çikolata (arzuya göre)

Pastayı hazırlamak için, yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşıp köpürene dek çırpalım. 1/4 limon suyu ilave edilmiş 1 çay bardağı suya kabartma tozunu ekleyip karıştırarak çırpma kabına ekleyelim ve karıştıralım. Elenmiş unu ekleyip mikserin düşük ayarı ile karıştırarak margarinle yağlayıp tabanına un serptiğimiz kalıba boşaltalım. Pastayı 175° ısılı fırında pişirerek fırından alalım. Kremasını hazırlamak için, tencereye yumurtayı, sütü, şekeri, unu, kakaoyu ekleyip çırpma teliyle karıştıralım. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak, üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alarak iyice soğutalım. İçine hazır kremayı ve vanilyaları ekleyerek mikserle 1 dk. çırpalım. Pastayı lokmalar halinde doğrayarak kremanın yarısına ilave edip karıştıralım. Pastalı supanglezi kupların yarısına gelecek şekilde paylaştıralım. Üzerine, kalan kremayı boşaltıp çikolata rendesi serpelim. Buzdolabında birkaç saat soğutarak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:74834 • adı:Kupta Muzlu Spangle • gönderen:açılay • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:12