KURU FASULYE PASTASI

1 fincan haşlanmış kuru fasulye
7 yumurta sarısı
1 fincan şeker
1 fincan dövülmüş ceviz
2 kaşık pasta mayası
1 kaşık marmelât
Kreması:
250 gr tereyağı
250 gr pudra şekeri
5 kaşık erimiş sütsüz çikolata

Haşlanmış kuru fasulye makineden geçirilerek ezilir, içine 7 yumurta sarısı, şeker, dövülmüş ceviz, pasta mayası, marmelat karıştırılır, iyice çırpılır. Sonra 7 yumurta akı çırpılarak sertleştirilir ve hamura katılarak yağlanmış, unlanmış kalıba dökülür. Orta ısılı fırında pişirilir. Soğuduktan sonra ikiye kesilerek içine ve üstüne krema sürülür.
Kreması : 250 gr tereyağ, bir kapta tahta kaşıkla ezilerek yumuşatılır. İçine 250 gr pudra şekeri konarak sürekli, aynı yönde ezilmeğe devam edilir. Son olarak 5 kaşık erimiş sütsüz çikolata katılarak düzgün bir krema oluncaya kadar da çırpılır.

© lezzetler.com tarif no:40637 • adı:Kuru Fasulye Pastası • gönderen:mahya • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:07