LİMONLU PANDİSPANYA

MALZEMELER
5 YUMURTA
4 KAHVE FİNCANI ŞEKER
6 KAHVE FİNCANI UN
1 PAKET KABARTMA TOZU
1 ÇAY BARDAĞI LİMONLU SU (1/4 LİMON SUYU + SU)
1 LİMON KABUĞU RENDESİ
3/4 SU BARDAĞI LİMONLU SU (1/2 LİMON SUYU + SU, PASTAYI ISLATMAK İÇİN)
KREMASI:
1,5 PAKET LABNE PEYNİRİ
1 SU BARDAĞI ŞEKER
4 ÇORBA KAŞIĞI LİMON SUYU
1 LİMON KABUĞU RENDESİ
1 PAKET VANİLYA (ARZUYA GÖRE)
100 GR. ANTEPFISTIĞI
1 PAKET KREMA

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşıp köpürene dek çırpalım. 1/4 limon suyunun üzerine su ekleyip bir çay bardağına tamamlayalım. Limonlu suyu, kabartma tozunu, limon kabuğu rendesini, elenmiş unu çırpma kabına alıp mikserin düşük ayarıyla veya çırpma teliyle karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşaltıp 190° ısılı fırında pişirelim. Pastayı kalıbı içinde soğutup ikiye keselim. Pastanın kesik yüzeylerini fırça yardımıyla limonlu suyla ıslatalım. Bir kaba labne peynirini, şekeri, limon suyunu, vanilyayı, kremayı ve limon kabuğu rendesini ekleyip mikserde yarım dk. çırpalım. Kremayı pastanın alt ve üst parçasının kesik yüzeylerine yayalım. Alt parçasının üzerine antepfıstığı serpip üst parçasını oturtalım. Üzerine kalan kremayı sürüp pastayı buzdolabında 4-5 saat beklettikten sonra servis yapalım.

NOT: Pastanın üzerine arzuya göre şeritler halinde çikolata sos döküp aralıklarla kürdanla şekillendirebiliriz.

ML® Pandispanya için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:47088 • adı:Limonlu Pandispanya • gönderen:Adana'lı • indirme tarihi:24.04.2024 - 10:28