



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU PORTAKALLI PASTA

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

4 yumurta
1 su bardağı+2 yemek kaşığı toz şeker
1 su bardağı süt ve yoğurt karışımı
1.5 su bardağı un
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 tane limon
2 kaşık toz şeker
Ara malzemesi:
1 paket krem şanti
1 su bardağı soğuk süt
Üst Kreması:
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 yumurta sarısı
Yarım paket vanilya
4 kaşık şeker
İsteğe göre taze veya portakal

İlk olarak limonların kabuğu rendenin ince tarafıyla rendelenir. Üzerine 2 kaşık toz şeker ve yarım limon suyu eklenir. Kaşıkla ezerek karıştırılır. Limon aromasının çıkması için bekletilir. Krema için un ve şeker bir tencereye alınır, karıştırılır. Üzerine süt, limon kabuğu rendesinin yarısı ve çırpılmış yumurta sarısı ilave edilir. Karıştırılarak pişirilir. 3-4 dakika kaynayınca ocaktan alınır. Tereyağı ve vanilya eklenir, mikserle 5-6 dakika çırpılır. Kek için oda sıcaklığındaki yumurtalar ve şeker iyice köpürtülür. Resimde gördüğümüz gibi beyaz renkte ve köpük köpük olması lazım. Üzerine süt-yoğurt karışımı, sıvı yağ ve limon kabuğu rendesinin kalan yarısı eklenir. Çırpma teliyle köpüğünü söndürmeden karıştırılır. Un ve kabartma tozu eklenir. Kelepçeli kalıba veya tepsiye yağlı kağıt serilir. Kenarları yağlanır. Kek hamuru dökülür, Önceden ısıtılmış fırında 170 derecede içini çekene kadar pişirilir, soğutulur. Kek soğuduktan sonra ikiye kesilir. Biraz süt ile her iki katıda ıslatabilirsiniz. 1 kahve fincanı tüm pastaya yeter. Arasına krem şanti sürülür. Üzerine limonlu krema gezdirilir. Kremanın kıvamı yumuşak olduğu için ortasına dökünce kendisi yayılıyor. En üste portakal dilimleri ile süslenir.



© lezzetler.com tarif no:116586 • adi:Limonlu Portakallı Pasta • gönderen:eznur • indirme tarihi:21.09.2024 - 00:55