MANDALİNALI PASTA

4 adet mandalina
4 adet yumurta
1 su bardagı toz şeker
Yarım su bardagı sıvı yağ
Yarım su bardagı portakal suyu
2.5-3 su bardagı un
1 tatlı kaşıgı kabartma tozu
1 su bardagı süt
540 gram dilimlenmiş ananas (suyuyla birlikte)
1 su bardagı hindistancevizi
1 paket vanilyalı creme ole (ya da pişmeden hazırlanan puding)

3 mandalinayı soyup dış zarlarını tamamen çıkartın. Yumurtaları toz sekerle çırpın. Yağı ve portakal suyunu ekleyin. Mandalina parçalarını ekleyip çırpmaya devam edin. Unu ve kabartma tozunu eleyin. (Normal kek kıvamından daha akışkan bir karışım olsun) Önceden ısınmış 175 C fırında yaklaşık 40 dakika -batırdığınız kürdan temiz çıkana kadar- pişirin. Ananas dilimlerinden bir kısmını pastayı süslemek için ayırın. Kalan dilimleri birkaç parçaya kesin. Krem santiyi sütle çırpın. Creme ole'yi, hindistancevizini, minik ananas parçalarını ekleyip çırpmaya başlayn. Çırpmaya devam ederken diğer yandan ananasın suyunu karışım krema kıvamına gelene kadar ekleyin. Kek pişip soguduktan sonra ikiye bölün, arasına ve üzerlerine kremayı yayıp ayırdığınız ananas ve mandalinalar ile süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:69397 • adı:Mandalinalı Pasta • gönderen:zatinur • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:54