MEYVELİ PASTA (JÖLELİ)

Emine Beder

3 yumurta
3 kahve fincanı un
2 kahve fincanı şeker
1/2 paket kabartma tozu
Kreması için:
2 su bardağı süt
1/2 su bardağı un
1/2 su bardağı şeker
1/2 paket krem şanti
1 çay bardağı süt (krem şanti için)
Muz, kivi, çilek gibi meyvelerden biri veya birkaçı
1 paket tart jölesi

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlayıp köpürene dek çırpalım. Elenmiş unu ve kabartma tozunu ilave ederek mikserin düşük ayarı ile karıştıralım. Deliksiz bir kek kalıbını margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşaltıp 170 derece ısılı fırında pişirelim. Kürdan kontrolü ile hamurun pişip pişmediğini kontrol edip fırından alalım. Pastayı soğutup kalıbından çıkaralım. Ve yarıdan keselim. Kreması için tencereye unu, sütü, şekeri alalım. Ağı ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp iyice soğutalım.
Krem şantiyi, 1 çay bardağı süt ile iyice koyulaşana dek çırpalım. Krem şantiyi, kremaya karıştırıp mikserle 1 dakika karıştıralım. Pastanın kesik yüzeylerine krema sürelim. Alt parçanın üzerine dilimlenmiş meyveleri dizelim. Üzerine pastanın diğer katını oturtalım. Kalan kremayı pastanın üstüne yayalım. Üzerine meyve dilimlerini dizelim. Tart jölesini üzerindeki tarife uygun hazırlayalım ve jöle soğuyunca meyvelerin üzerine gezdirelim. Buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra servis yapalım.



© lezzetler.com tarif no:109438 • adı:Meyveli Pasta (jöleli) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:22