MEYVELİ PASTA

İstediğiniz meyveler
6 adet kiraz şekerlemesi
1/2 çay fincanı iç yeşil fıstık
Islatma şurubu
Pasta kremi
Pandispanyası:
70 gr. margarin
60 gr. un
70 gr. pudra şekeri
5 tane yumurta
2-3 fiske limon kabuğu rendesi
yarım paket vanilya
1 çorba kaşığı un (kalıp için)
yarım kaşık yağ (kalıp için)

Yapılışı:
Porselen bir kapta margarin ile şeker, krem haline gelinceye kadar köpürtülerek karıştırılır. Daha sonra yumurtaların sarıları da ilâve edilir ve hepsi karıştırılır. Bir taraftan yumurta akları bir telle köpürene kadar iyice karıştırılır, sonra vanilya, limon kabuğu rendesi ve un ile birlikte karıştırılır. Bir kalıp yağlanır ve unlanır. Hazırlanan karışım içine dökülür. (Kalıp, karışım döküldüğünde 3 cm. kalınlığında olacak büyüklükte olmalıdır.) Bundan sonra kalıp orta ısılı fırına sürülür. Yarım saat sonra pandispanya hazırdır.
Pandispanya üç eşit bölüme ayrılır. Pasta şurubu fırça ile iç tarafına sürülür. Tek yüzlerine yağlı krema çikolatasız olarak bolca sürülür. En üste de arzu edilen meyveler yerleştirilerek üst üste kapatılır. Pastanın düzgün yüzü üste getirilir, bolca krema ile her tarafı kapatılır. Çevresine de çekilmiş yeşil fıstık yapıştırılır. (Fıstıkların iç kabukları soyulmamalıdır.) Üzeri de yine krema ile süslenir ve zevke göre aralarına kiraz şekerlemesi ve yeşil fıstık konur. Servis tabağına alınarak buzdolabına bırakılır.

ML® Yarım Pasta için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:40648 • adı:MEYVELİ PASTA • gönderen:mahya • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:17