MEYVELİ PASTA

Emine Beder

6 yumurta
6 kahve fincanı un
4 kahve fincanı şeker
1 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
3/4 su bardağı portakal suyu (pastayı ıslatmak için portakal suyu)
1 muz
2 kivi
2 mandalina
portakal
Kreması:
1 paket krem şanti
1 yumurta
1 çay bardağı süt (krem şanti için)
4 çorba kaşığı un (tepeleme)
3 su bardağı süt
3/4 su bardağı şeker

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşıp köpürene dek çırpalım. Elenmiş unu ve kabartma tozunu ekleyip mikserin düşük ayarıyla veya çırpma teliyle karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşaltıp 170° ısılı fırında pişirelim. Pastayı kalıbı içinde soğutup ikiye keselim. Pastanın kesik yüzeylerini fırça yardımıy ile portakal suyuyla ıslatalım. Tencereye unu, şekeri, sütü, çırpılmış yumurtayı ekleyip ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp soğutarak mikserle yarım dk. çırpalım. Kremayı pastanın alt ve üst parçasının kesik yüzeylerine yayalım. Alt parçasının üzerine dilimlenmiş meyveleri dizip üst parçasını oturtalım Krem şantiyi 1 çay bardağı süt ile çırpıp koyulaştırarak kalan kremaya ekleyip karıştıralım. Pastanın üzerini ve yanlarını krema ile kapatalım. Üzerine hindistancevizi serperek meyve dilimleriyle süsleyelim. Pastayı buzdolabında 4-5 saat beklettikten sonra servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:54342 • adı:Meyveli Pasta • gönderen:Ayşe'm • indirme tarihi:24.04.2024 - 01:50