MEYVELİ PASTA

10 adet yumurta
250 gr. tozşeker (10 çorba kaşığı)
300 gr. un (10 çorba kaşığı)
Vanilya
Limon kabuğu rendesi
Beyaz ara kremi
Muz, portakal, çilek vb. gibi meyvelerden istediğiniz biri
Islatma suyu

10 yumurtalık bir pandispanya hazırlayınız.
Pandispanyayı enine 2'ye veya 3'e kesiniz.
Her parçayı ıslatma suyuyla hafifçe ıslatınız.
Beyaz yağlı krem hazırlayın.
Ara kremini pastanın 2 tanesine sürüp, muntazam olarak yayınız.
Elinizdeki meyveleri ayıklayıp, temizleyip, dilim dilim veya tane tane kremin üstüne koyunuz. (Kenarlardan gözükecek şekilde.)
İkinci katı meyvelerin üstüne koyup, onun da üzerine meyve koyup, en üst parçayı da üstüne koyup, elinizle hafifçe bastırınız.
Üst parçanın kuru yerlerini biraz ıslattıktan sonra, pastanın üstünü de beyaz kremle kaplayınız.
Meyve gelmeyen kenarlara da beyaz krem sürünüz.
Üstteki beyaz kremin üzerini de elinizdeki meyvelerle zevkinize göre süsleyiniz.
Pasta biraz kalacaksa meyvelerin kararmaması için, meyvelerin üzerine hafif limonlu veya jelatinli su sürünüz.
Kenarları da arzunuza göre, krem veya vb. ile süsleyiniz.
Yuvarlak servis tabağına alıp, servis yapınız.

Not: Bu pastayı yaparken en çok hangi meyveyi kullanmışsanız onun ismini alır. Örneğin, çilekli pasta, portakallı pasta, meyve püreli pasta vb. gibi.

© lezzetler.com tarif no:66044 • adı:MEYVELİ PASTA • gönderen:cins • indirme tarihi:07.05.2024 - 21:27