MEYVELİ PASTA

Tuğrul Şavkar

Karışık mevsim meyveleri
Beyaz pandispanya için:
1 adet yumurta (çırpılmışj
20 gr. tozşeker
W gr. buğday nişastası
10 gr. un
5 gr. eritilmiş tereyağı
Ekstra pandispanya:
1 adet yumurta akı
20 gr. tozşeker
1 adet yumurta sarısı
10 gr. un
10 gr. buğday nişastası
kakao
Kreması için:
3 adet yaprak jelatin.
3 'A adet yumurta sarısı
55 gr. tozşeker
200 ml. sıcak süt

Fırınınızı 220°C'ye getirip ısıtın. Çok kısık ateşte yumurtanın 7^'ünü ve tozşekeri mikser ile çırparak kremamsı bir kıvama getirin. Ateşten alıp, çırpmayı sürdürerek soğutun. Nişasta ve unu ekleyip pütür kalmayacak biçimde kremaya yedirin. Eritilmiş tereyağını ela katıp, dibine fırın kâğıdı serilmiş bir kalıba boşaltın. Fırına sürerek 20 dakika pişirin.
Ekstra pandispanyayı hazırlamak için fırınınızı 240°C'ye getirip ısıtın Bir kapta mikser ile yumurta akının yarısından biraz fazlası ve şekeri çırparak kar haline getirin. Yumurta sarısını ayrı bir kapta çırpıp, bir kaşıkla yumurta karına yedirin. Unu ve nişastayı da katıp, karıştırın. Bu karışımı bir sıkma torbasına doldurup, üzerine fırın kâğıdı serilmiş bir tepsiye düzenli aralıklarla parmak şeklinde sıkın. Tepsiyi fırına sürüp 5 dakika pişirin.
Jelatinleri buzlu suda gevşemeye bırakın. Yarıya kadar kaynar su dolu bir tencereyi kısık ateşe oturtun. Üzerine bir karıştırma kabı yerleştirin. Yumurta sarılarını ve tozşekeri bu kaba koyup, mikser ile çırparak kremamsı bir kıvama getirin. Çırpmayı sürdürerek bu karışıma sıcak sütü yedirin. Gevşeyen jelatinleri süzdürerek sudan alıp, kısık ateşteki kremaya katın ve karıştırın. Jelatinler eriyince kremayı ateşten alın ve pişme kabıyla buzdolabına kaldırın.
Fırın kâğıdını bir tepsiye yayın. Pasta çemberini fırın kâğıdının üzerine oturtun. Çemberin kenarlarına ekstra pandispanya çubuklarını diklemesine yan yana yerleştirin. Hazırladığınız beyaz pandispanyayı çemberin içine girecek çapta kesip dizdiğiniz çubukların ortasına oturtun. Kremayı pandispanyanın üzerine boşaltıp, düzgünce yayın ve üzerini bir palet bıçakla düzleyin. Buzdolabına koyarak 4 saat soğumaya bırakın.
Bu süre sonunda pastanın üzerini taze mevsim meyveleri ile süsleyip çemberinden çıkararak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:75844 • adı:Meyveli Pasta • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:23.04.2024 - 18:00