MUZLU YAŞ PASTA

2,5 bardak un
2 komposto kaşığı kabartma tozu
2 kahve kaşığı tuz
1/2 bardak tereyağı
1 bardak toz şeker
2 yumurta
1 bardak ezilmiş olgun muz
2-3 adet muz
1/4 bardak kaymak
1 komposto kaşığı limon suyu
Üst ve içine: Krem şantiy

Tuz, kabartma tozu ve unu karıştırın. Tereyağla toz şekeri köpük köpük olana kadar çarpın. Yumurtaları şekerli yağa teker teker ilave ederken çarpmaya devam edin. Vanilyayı da katın. Ezilmiş muz ve sütü de karışıma ilave edin. Unu ve sütü azar azar malzemeye katarken karıştırmaya devam edin . İki adet orta boy yuvarlak kalıbı yağlayın. Malzemeyi kalıplara taksim edin. Orta sıcaklıktaki fırında 25-30 dakika kadar pişirin. Pasta pişince fırından alın. Biraz soğuyunca kalıplardan çıkarın. Bir parçayı büyük bir tabağa yerleştirin. Baharatlı pastada verdiğimiz krema tarifinden hazırlayın. Bu parçaların üstüne kremayı sürün. İnce ince kestiğiniz muz dilimlerini de yerleştirin. İkinci parçayı birincinin üstüne yerleştirin. Pastanın üstüne ve yanlarına enli bıçakla krem şantiy sürün. Pastanın üstünü de, sıkma torbasına koyacağınız krem şantiy ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:42473 • adı:MUZLU YAŞ PASTA • gönderen:sarı tencere • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:10