PORTAKALLI PASTA

10 adet yumurta sarısı,
2 çay bardağı tozşeker,
2 su bardağı krem şanti,
1 su bardağı süzme yoğurt,
5 yaprak jelatin,
3 adet rendelenmiş portakal kabuğu,
3 adet portakalın suyu,
1 adet limon suyu,
1 adet pandispanya

Yumurta sarısını şekerle karıştırın. Derin bir kapta süzme yoğurtla krem şantiyi karıştırın. Yumurtalı şekeri de ilave edin. Rendelenmiş portakal kabuğunu ekleyin.
Jelatini soğuk suyla ıslatın, eridiğinde portakal suyu ve limon suyunu ekleyin.
Yuvarlak bir kek tabağına pandispanyanın birinci katını yerleştirin. Üzerine sırayla yoğurtlu sos, ikinci pandispanya dilimi, tekrar sos ve en üste portakallı jöleyi yayın. Buzdolabında 45 dakika beklettikten sonra portakallı, çilekli sosla servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:16862 • adı:portakallı pasta • gönderen:ssk • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:32