RİO PASTASI (BREZİLYA)

Tuğrul Şavkar

1 adet kakaolu pandispanya (çember boyutunda kesilip, inceltilerek 150 gr. ağırlığında hazırlanmış)
Beyaz pandispanya için:
1 adet yumurta (çırpılmış)
20 gr. tozşeker
10 gr. un
10 gr. buğday nişastası
5 gr. eritilmiş tereyağı (1 çay kş.)
Bisküvisi için:
1 adet yumurta (çırpılmış)
12 gr. toz badem (3 çorba kş.)
15 gr. tozşeker (3 çay kş.)
1 adet yumurta akı (çırpılmış)
9 gr. un
5 gr. eritilmiş tereyağı (1 çay kş.)
Kreması için:
1/2 adet yaprak, jelatin
110 gr. muz
1/2 çay kş. limon suyu

Beyaz pandispanya için fırınınızı 220°C'ye getirip ısıtın. Çok kısık ateşte yumurtanın 2/3'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 da katıp, dibine fırın kâğıdı serilmiş bir kalıba boşaltın. Fırına sürerek 20 dakika pişirin.
Bisküvisini hazırlamak için fırınınızı 230°Cye getirip ısıtın. Yumurtanın yarısını, toz badem ve şekerin 2'/' çay kaşığı ile birlikte çıpm. Diğer bir kapta yumurta akının yarısını ve kalan şekeri mikserle çırparak kar haline getirin. Yumurta karını, bademli karışıma yedirin. Unu ekleyip karıştırın. Tereyağını da katarak bisküvi hamurunu tamamlayın. Fırın kâğıdı serilmiş bir tepsiye V? cm. kalınlığında yayarak fırına sürüp 10 dakika pişirin.
Jelatini buzlu suda gevşemeye bırakın. Muzu ezerek püre haline getirin. Gevşeyen jelatini sudan süzdürerek alın. Yarıya kadar kaynar su dolu bir tencereyi kısık ateşe oturtun. Üzerine başka bir kap içersinde jelatini yerleştirerek suyun buharında eritin. Limon suyunu ve muz püresini katıp karıştırın ve ateşten alın.
Fırın kâğıdını bir tepsiye yayın. Pasta çemberini fırın kâğıdının üzerine oturtun. Çemberin kenarlarına bisküviyi, tabanına ise beyaz pandispanyayı yerleştirin. Üzerine hazırladığınız muzlu karışımın yarısını yayın. Onun da üzerine kakaolu pandispanyayı yerleştirip kalan muzlu karışımı yayın ve bir spatula ile düzleyin. Pastayı çemberden çıkartıp, muz dilimleri ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:75847 • adı:Rio Pastası (Brezilya) • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:09.05.2024 - 04:20