SAKIZLI PASTA

2 su bardağı un
1 yumurta
125 gr tereyağı
1 çorba kaşığı su
1 kahve fincanı tozşeker
Sakızlı muhallebi için:
1 paket sakızlı muhallebi
3 su bardağı süt
1 paket toz kremşanti
1 su bardağı soğuk süt
1 paket jöle
1 su bardağı sıcak su
Portakallı jel şekerlemeler

Unu hamur yoğurma kabına alın. Yumurta, oda ısısında yumuşatılmış tereyağı, şeker ve suyu ekleyip pütürsüz bir hamur haline gelinceye kadar yoğurun. Hamuru yağlanmış fırın tepsisine yayın. Önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Sakızlı muhallebiyi 3 bardak sütle paketteki tarif gibi hazırlayıp soğutun. Toz kremşantiyi çukur bir kaba alıp 1 bardak sütle çırpın ve muhallebiye azar azar ekleyin. Jöleyi bir bardak sıcak suda eriyinceye kadar karıştırıp ılınmaya bırakın. Muhallebiye ekleyip hızla karıştırın. Jel şekerlemeleri ilave edip tahta kaşıkla hafifçe karıştırın. Jöleli muhallebiyi kekin üzerine yayın. Buzdolabında 2 saat bekletip kare şeklinde dilimleyin. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:65759 • adı:Sakızlı Pasta • gönderen:Balbaba • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:35