ŞEFTALİLİ PASTA

Malzemesi:
200 gr. un
140 gr. margarin
70 gr. pudra şekeri
1 adet yumurta sarısı
1 adet limon kabuğu rendesi
Üzerine:
300 gr. krem şantiy
1 kutu şeftali konservesi

Hazırlanışı:
Unla pudra şekerini eleyerek ortasını havuz gibi açın. Buraya 1 yumurta sarısını, sert haldeki margarini, yarım limon kabuğu rendesini katarak iyice yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru yağ kâğıdına sararak, buzdolabında yarım saat dinlendirin. Yarım saat sonra hamuru üç parçaya ayırın. Merdane ile aynı büyüklükte yuvarlak şekilde açın. Her hamuru birer kalıba koyun. Orta ısıdaki fırında 30 dakika pişirin. Sonra kalıplan fırından alarak soğumaya bırakın. Hamurlar iyice soğuduktan sonra, kalıptan çıkarın. Birinci hamuru bir tabağa yerleştirin. Üzerine krem şantiyin üçte birini sürün. Dilimlenmiş şeftalileri yerleştirin. Üzerine ikinci hamuru yerleştirin. Onun üzerine de krem şantiy sürerek şeftali dilimlerini dizin. Son hamuru da bunların üzerine koyarak, üzerini tekrar krem şantiy ve şeftali ile süsleyin. Yarım saat buzdolabında dinlendirten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:37298 • adı:ŞEFTALİLİ PASTA • gönderen:virtiöz • indirme tarihi:10.05.2024 - 09:32