VİŞNELİ PASTA

50 Gr Sana Hamurişi
2 Adet pandispanya
200 gr bitter çikolata
2 Adet yumurta sarısı(krema)
200 gr vişne
1 su bardağı vişne suyu
1,5 su bardağı süt
1 adet vanilya
1 Çay Bardağı un(krema)
3 su bardağı süt(krema)
2 Çay Bardağı şeker(krema)

Pasta kremasını hazırlamak için vanilya hariç tüm malzemeleri orta ateşte bir çırpma teli ile karıştırarak pişirin. Kreme göz göz olmaya başladığında vanilyayı ekleyerek ateşin altını kapatın ve oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Kremşantiyi soğuk süt ile katılaşıncaya kadar çırpın. Kakaolu pandispanyanın ilk katını vişne suyu ile ıslatın. İl önce pastacı kremasını ardından kremşantiyi pandispanyanın üzerine yayın. Vişne tanelerini dizin ve bunların üzerine tekrarpastacı kreması ve kremşanti sürün. Pandispanyanın ikinci katını yerleştirip tekrar vişne suyu ile ıslatın. Kremşantiden süsleme için biraz ayırarak kalanını spatula yardımı ile pastanın kenarlarına ve üzerine sürün. Çikolatayı rendeleyip pastanın kenarlarına yapıştırın. Krema sıkma torbası ile pastanın üzerine kremşanti sıkın. Vişne taneleri ve çikolata ile süsleyerek 1 gece buzdolabında bekletin.

© lezzetler.com tarif no:81699 • adı:Vişneli Pasta • gönderen:xayale • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:43