AHUDUDULU TEPSİ PASTASI

50 gr. öğütülmüş badem
150 gr. beyaz çikolata
1 tatlı kaşığı ahududu reçeli
450 gr. ahududu
600 gr. labne peyniri
200 gr. süzme yoğurt
100 gr. pudra şekeri
1 adet çubuk vanilyanın özü
1 adet yeşil limonun kabuğu
Keki için,
250 gr. un
200 ml. krema
200 gr. şeker
1 paket şekerli vanilin
1 adet limon kabuğu rendesi
5 adet yumurta
375 gr. un
1 paket kabartma tozu

Fırını 200°C'ye ayarlayın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Ahududuları temizleyin. Beyaz çikolatayı iri parçalara kıyın.
Kremayı bir karıştırma kabına alıp kanştınn. Yumurtaları tek tek kırıp kremaya ekleyin ve el mikseri ile karıştırmaya devam edin.
Şeker, şekerli vanilin ve limon kabuğu rendesini ekleyip hafif katılaşıncaya kadar çırpın. Un ve kabartma tozunu karışımın üstüne eleyin. Mikserin hızını artırıp çırpmayı sürdürün.
75 gr. beyaz çikolata ve bademleri bir kapta karıştırın, hamura ekleyin.
Hamuru yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine dökün. Üstüne ahududuların 1/4'ünü yayın. Önceden ısıttığınız fırında 30 dakika pişirin.
Pişirdiğiniz hamuru tepsinin içinde soğumaya bırakın. Kalan beyaz çikolatayı reçel ilavesiyle benmari usulü eritin ve kekin üstüne eşit oranda yayın. Labne peyniri, süzme yoğurt, pudra şekeri, limon kabuğu rendesi ve çubuk vanilyanın özünü sertleşip krema kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Pastanın üstüne sürüp 2 saat buzdolabında bekletin. Kalan ahududu taneleri ile süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:58979 • adı:Ahududulu Tepsi Pastası • gönderen:sempatiğim • indirme tarihi:07.05.2024 - 20:18