ALMAN PASTASI

Sezgi Öktem

1 çay bardağı ılık su
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı toz şeker
1 paket yaş maya
1 paket vanilya
2 adet yumurta
28-29 yemek kaşığı un (çok silme de değil tepeleme de değil)
Muz çilek veya sevdiğiniz yumuşak meyve
Kreması için:
3 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
3 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nişasta
1 adet yumurta sarısı
1 paket toz şanti
1 paket vanilya

Unu genişçe bir kaba alıp ortasını havuz şeklinde açıyoruz. Mayayı ve tüm malzemeleri ekleyip oldukça yumuşak bir hamur elde ediyoruz. 20-25 dk mayalanmaya bırakıyoruz. Krema için tencereye yumurta sarısı ve şekeri alıp çırpıyoruz ve diğer malzemeleri ekleyip iyice koyulaşana kadar pişiriyoruz. Ilınınca çırparak toz halinde krem şantiyi ekleyin. Soğuması için dolaba kaldırın. Sürenin sonunda hamurumuzdan limon büyüklüğünde parçalar koparıp yağlı kağıt serdiğimiz tepsiye kabarma payını hesap ederek diziyoruz. 15 dk tepsi mayasının gelmesi için bekliyoruz. 180 derecede soğuk fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Pişen hamurları ortadan ikiye kesin ve krema ile doldurup üzerine bolca pudra şekeri serpin. İstediğiniz meyve ile süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:118747 • adı:Alman Pastası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:49