ALMAN PASTASI

Yumurta, toz şeker ve limon kabuğu rendesini bir tencerede pişirip iyice koyulaşmasını sağlayın. İçine kabartma tozu ve unu eleyin. Su ekleyip bir iki kere karışıtırın. Yağlayıp unladığınız kalıba dökün. Orta ısılı fırında 25- 30 dakika pişirin.
Krema için; tencerede yumurta, şeker ve unu azar azar süt dökerek ezin. Limon kabuğu rendesini ilave edip karıştırarak koyulaşmasını sağlayın. Koyulaşınca çırparak soğutun.
Fırından çıkardığınız ve soğuttuğunuz keki enine olacak şekilde ortadan iki parçaya bölün. Alt parçaya kremanın tamamını koyup yayın. Üzerine muz dilimlerini koyup diğer parçayı üzerine kapatın ve hafifçe bastırın. Üzerine pudra şekeri eleyip servisini yapın.

© lezzetler.com tarif no:121125 • adı:Alman Pastası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:20.04.2024 - 09:21