ALMAN PASTASI

2 yumurta
1 çaybardağı şeker
1 çay bardağı yoğurt
Yarım paket margarin
3 çay bardağı un
1 tutam karbonat
1 yumurta sarısı
1 çay bardağı şeker
3 yemek kaşığı un
500 gr süt
1 paket vanilya
1 yemek kasığı margarin
Yarım çay bardağı pudra şekeri

Öncelikle bir tarafta yarım paket margarini eritip bekletiyoruz. 2 yumurta ve 1 çay bardağı şekeri rengi açılana kadar çırpıyoruz. (şeker ve yumurta ne kadar çok çırpılırsa kek o kadar güzel kabarır) sonra sırayla yoğurt margarin ve unu ekleyerek çırpıyoruz. Kabartma tozunu en sona ekliyoruz. Orta boy borcamı yağladıktan sonra kek karışımımızı döküyoruz. 180 derece fırında normal kek kıvamında pişiriyoruz.
Kreması için de 500 gr süt 1 çay bardağı şeker 3 yemek kaşığı un ve yumurta sarısını koyulaşıncaya kadar karıştırıyoruz. Ardından vanilyayı ekliyoruz. Altını kapattıktan sonra da 1 yemek kaşığı margarini koyuyoruz. Pişen kekin soğumasıyla beraber keki tam ortadan kesiyoruz ve kremayı ortasına sürüyoruz. yaklaşık 2 saat kadar dinlendikten sonra pudra sekerini bir elek desteği ile üzerine döküyoruz.

© lezzetler.com tarif no:125167 • adı:Alman Pastası • gönderen:yüce çağla • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:21