ALMAN PASTASI

2 yumurta
3/4 çay bardağı erimiş margarin
1 çay bardağı yoğurt
3 çay bardağı un
1,5 çay bardağı şeker
1/2 paket kabartma tozu
Kreması için:
1 yumurta sarısı
50 gr. margarin
2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı un (tepeleme)
1 çay bardağı şeker
2 paket vanilya
Pudra şekeri (üzerine serpmek için)

Yumurtaları şeker ile birlikte beyazlaşıp köpürene dek çırpalım. Yoğurdu ve eritip soğuttuğumuz margarini ekleyip yarım dk. daha çırpalım. Elenmiş unu, kabartma tozunu ekleyerek mikserin düşük ayarı ile veya çırpma teliyle karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşaltıp 190 derece ısılı fırında pişirelim. Tencereye unu, sütü, şekeri ve çırpılmış yumurta sarısını alıp karıştıralım. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp soğutarak vanilyaları ve margarini eritmeden ekleyip mikserle yardım dk. çırpalım. Pastayı kalıbı içinde soğutup ikiye keselim. Kremayı pastanın alt parçasının üzerine yayalım. Üzerine pastanın üst katını oturtarak pudra şekeri eleyelim ve buzdolabında 4-5 saat beklettikten sonra servis yapalım.



© lezzetler.com tarif no:140527 • adı:Alman Pastası • gönderen:LED • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:16