



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ALMAN PASTASI

4 adet yumurta
1 su bardağı şeker
2 su bardağı elenmiş un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 yemek kaşığı yoğurt
Kreması İçin:
3 su bardağı soğuk süt
2 yemek kaşığı un
6 yemek kaşığı şeker.
1 yemek kaşığı nişasta
1 adet yumurta
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı tereyağı
Süsü için:
Pudra şekeri

4 adet yumurtamızı çırpıyoruz.

Çırtıttığımız yumurtaların üstüne 1 su bardağı şekeri ilave ederek 5-6 dakika boyunca yani şekerin eridiğini hissedene kadar çırpırmaya devam ediyoruz.

Sıvı yağ, süt, bir yemek kaşığı yoğurt ilave ediyoruz.

Elemiş olduğumuz 2 su bardağı unu, vanilyamızı ve kabartma tozumuzu da ekleyip iyice kıvama gelene kadar karıştırıyoruz.

Kelepçeli kek kalıbımızı yağlayıp kek harcımızı içerisine döküyoruz.

Önceden ısıttığımız fırınımızda 180 derecede 30 dakika üstü hafif kızarana kadar pişiriyoruz.

Alman pastamızın keki piştikten sonra dinlenmesi için bir müddet beklemeye alıyoruz.

3 su bardağı soğuk sütümüzün içerisine şeker, nişasta, un ve yumurtamızı katıp pürüzsüzleşene kadar çırpıyoruz.

Ocağa alıp kısık ateşte sürekli karıştırarak pişiriyoruz.

Kaynama kıvamına geldiğinde tereyağını ve vanilyayı katıp ocaktan alıp soğumaya bırakıyoruz.

Üstünün topaklanmaması için belli aralıklarla karıştırılır.

Kekimizi tam ortadan yanlamasına, eşit bir şekilde kesiyoruz.

Taban katının üstüne soğuyan kremamızı sürüyoruz.

Kekimizin üstünü güzelce yerleştiriyoruz.

İşlem tamam olduktan sonra üzerine bol miktarda pudra şekerimizi serpiyoruz.

Bu şekilde buzdolabımızda 4/5 saat dinlendiriyoruz.

Dinlendirdiğimiz Alman Pastası servise hazırdır.



© lezzetler.com tarif no:156278 • adı:Alman Pastası • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:22.05.2024 - 06:55