ALMAN PASTASI

MALZEMELER
Yumurta 4 adet
Su 1 kahve fincanı
Toz şeker 3 kahve fincanı + 3 çorba kaşığı
Un 4 kahve fincanı + 3 çorba kaşığı
Limon kabuğu rendesi 3 çay kaşığı
Kabartma tozu 1 çay kaşığı
Süt 2 su bardağı

YAPILIŞI
20 cm çapında yuvarlak kalıbı yağlayıp unlayın.3 yumurta, 3 kahve fincanı şeker, limon kabuğu rendesini, Borcam kapaklı tencerede çırpıp iyice koyulaştırın.Kabartma tozu katılmış unu eleyip, çırpılmadan hafifçe karıştırın ve içine bir kahve fincanı su koyun.Bir iki defa daha karıştırıp Borcam yuvarlak yepsiye boşaltın. Orta hararetteki fırında 30-35 dakika pişirin. Kremanın Yapılışı: Borcam kapaklı tencerede l yumurta, 3 kaşık şeker, 3 kaşık unu azar azar süt ilavesiyle ezin. Limon kabuğu rendesi ile sütün tamamını koyup karıştırarak pişirin. Kaymak tutmaması için çırparak soğutun. Soğuduktan sonra Borcam tepsiden keki çıkartıp enine iki parçaya kesin. Alt parçaya kremanın tamamını koyup yayın. Diğer parçayı üzerine kapatıp, hafifçe bastırın.Borcamın yuvarlak tepsisine yerleştirip üzerine bolca pudra şeker eleyin ve servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:43568 • adı:Alman Pastası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2024 - 18:34