AŞK-I LEBLEBİ PASTASI

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı su
3 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı leblebi tozu
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tarçın
500 gram süt
2 adet yumurta
10 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı mısır nişastası
2 yemek kaşığı un
100 gram sana klasik
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı kakao

Kek için,3 yumurta şekerle çırpılır. Sıvıyağ ve su eklenip, tekrar çırpılır. Kakao, leblebi tozu, un, vanilya, kabartma tozu ve tarçın katılıp, karıştırılır.
Arzuya göre şekilli ve silikon bir kalıp tercih edilir ve yağlanır.Harç kalıba boşaltılır ve önceden ısıtılmış 175 dr. fırında 20 dk. pişirilir.
Krema için,bir tencereye süt ve 2 yumurta konulup, çırpılır. Üzerine şeker, mısır nişastası ve un eklenip tekrar çırpılır. Ocakta kısık ateşte karıştıra karıştıra muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir ve ocaktan alınır.
İçine margarin ve vanilya eklenip,karıştırarak yedirilir. Krema iki eşit parçaya bölünür ve bir parçasına kakao eklenip,çırpılır.
Pişen kek 10-15 dk. dinlendirilir ve kalıptan çıkarılır. Kek süt ile ıslatılır.
Kalıp temizlenir ve altına streç film döşenir. Kalıbın alt kısmına kakaolu olan krema yayılır ve buzdolabında hafif soğutulur. Ilıyan kakaolu kremanın üzerine beyaz olan diğer krema döşenir ve tekrar dolapta hafif soğutulur.
Son olarak kalıbın üst kısmına pişen kek parçası konulur ve pasta dikkatlice servis tabağına ters çevrilerek alınır.
Son olarak Aşk-ı Leblebi pastamız kalıbın şekline göre leblebi tozu ve leblebilerle süslenir. Dilimlenip, servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:88507 • adı:Aşk-ı Leblebi Pastası • gönderen:keramet • indirme tarihi:24.04.2025 - 05:47