AYVALI YAŞ PASTA

Nişastalı pandispanya:
4 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 silme su bardağı un
1 silme çay bardağı buğday (mısır nişastası da olur)
Yarım paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Ayvalı Muhallebi İçin:
2 adet irice ayva
2 su bardağı hibiskus suyu
4 yemek kaşığı şeker
1 dolu yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı margarin
Çok az doğal pancar boyası

Nişastalı pandispanyayı hazırlarken öncelikle Oda sıcaklığındaki yumurtayı çırpma kabına kırın.
Şekeri ekleyin ve önce düşük devirde sonra en yüksek devirde 5 dakika kadar devamlı çırpın.
Nişasta, un vanilya ve kabartma tozunu bir kaba eleyin. (bu işlem malzemenin hava almasını ve pandispanın daha iyi kabarmasını sağlar)
Çırptığınız yumurta ve şekere ilave edin. 1 dakika daha mikserle çırpın.
Diğer tarafta tepsinin her tarafını margarinle yağlayın.
Bir yemek kaşığı kadar un ekleyin, sallayarak tepsinin her tarafının unlanmasını sağlayın. İsterseniz tepsinin dibine tepsi ölçüsüne göre yağlı kağıt kesip o şekildede pişirebilirsiniz.
Pandispanya hamurunu tepsiye dökün. Birkaç kez sert bir zemin üzerine tepsiyi vurun ki içinde hava kabarcığı kalmasın.
Ayvaları rendeleyip, tencereye alın. Hibiskus suyunu hazırlamak için Cezveye iki yemek kaşığı hibiskus ve poşet çayı koyun. Üzerine iki su bardağı sıcak suyu ilave edin ve demlendirin10 dakika sonra suyu süzün ve bu şekilde hazırlayıp ayvalara ekleyin.Ayva iyice yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin.
Nişasta ve şekeride ekleyip çırpıcı telle karıştırarak pişirin. Pandispanyayı ikiye bölün. Arasına Ayvalı muhallebiyi döşeyin.
Üzerini krem şanti ve nar taneleriyle süsleyip 1-2 saat buzdolabında bekletip soğuk olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:91412 • adı:Ayvalı Yaş Pasta • gönderen:Saadet • indirme tarihi:03.05.2024 - 11:57