BALKABAKLI PASTA

Malzeme:
1 paket hazır pasta tabanı
1 kg balkabağı
2 su bardağı toz şeker
1 kutu hazır krema
2 yaprak jelatin
1 su bardağı ceviz
3 adet portakal
2 çorba kaşığı esmer şeker

Ayıklanmış ve doğranmış balkabağını orta boy bir tencereye aktarın. 2 bardak tozşeker ilave edin. Yumuşayana kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Jelatinlerin erimesi için soğuk suda 10 dakika kadar bekletin. Küçük bir kaseyi sıcak su dolu bir kabın içine oturtun ve avucunuzda sıktığınız jelatinleri benmari usulü eritin. Kremayı mikserin önce orta, ardından yüksek ayarında sertleşene kadar çırparak kremşanti hazırlayın. Soğuyan kabak tatlısını blender yardımı ile püre haline getirdikten sonra, hazırladığınız kremşantinin 2/3 kadarını ve eriyen jelatinleri ilave edin. Hazır pandispanyanın bir katını kelepçeli kek kalıbına yerleştirin. Keki ıslatmak için portakal suyunu 2 çorba kaşığı esmer şeker ile karıştırın ve her iki katını da bu karışımla ıslatın. (Pandispanyanın üst katını bir tabağa alarak bekletin). Ayırdığınız kremşantinin bir kısmını pandispanyanın üzerine ince bir tabaka halinde sürüp, kalın bir tabaka halinde de balkabağı püresini üzerine yayın. Üzerine bolca dövülmüş ceviz içi serpiştirin. Pandispanyanın ikinci katını üzerine kapatın. Kekin üzerini süslemek için spatula yardımıyla balkabağı püresi ile tamamen kaplayın. Buzdolabında 4 saat dinlendirin. İsteğe göre pastanın etrafını kırık ceviz ya da file fındıkla süsleyebilir, kremşantiyi sıkma torbasına doldurarak şekil verebilirsiniz. Dilimleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:48235 • adı:Balkabaklı Pasta • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:08.05.2024 - 01:12