BAVYERA USULÜ PASTA

Keki icin:
4 adet Yumurta
160 gr Şeker
4 yemek kasığı Su
yarm paket Kabartma Tozu
160 gr Un
Kremasi icin:
600 ml Krem Santi
9 Tane Giotto (çikolata)
Süslemesi icin:
12 tane Giotto
1 yemek kaşığı margarin

Yumurta, şeker, margarin, 4 yemek kaşığı suyu mikserle cirpin.
Un ve kabartma tozunu ilave edin.Pişirme kağıdını kalıba göre yuvarlak kesin. Ön ısıtma da fırını 180 derece de 20 dakika fırında pişirin, pistikten sonra keki soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra keki 2 ye bölün ortadan, ben iple kesiyorum düz oluyor. Giottolari catalla ezin. Krem santiyi hazirlayin ve içine ezilmis Giotto toplarini ilave edin. Yaklaşık yarısını dekorasyon için ayirin bu islemi alttaki kekin üstüne sürün ve üst kek kapağğnğ kapatın. Kalan kremayi pastanin yan tarafini ve üst tarafını krema ile yayın. Son olarak, 12 Giotto toplarini pastanin üzerini süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:136702 • adı:Bavyera Usulü Pasta • gönderen:bezgin seyyah • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:41