



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BEYAZ PASTA

Pasta Keki (Sünger Kek) için:

1 Su Bardağı Buğday Unu (200g)

Tereyağı 50g

8 Adet Yumurta

2 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin

3 Çay Bardağı Toz Şeker (270g)

Bir Tutam Tuz Pastacı

Kreması için:

2 ½ Su Bardağı Süt (500ml)

1 1/5 Çay Bardağı Toz Şeker (100g)

4 Adet Yumurthanın Sarısı

4 Yemek Kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası (20g)

½ Çay Bardağı Buğday Unu (30g)

1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Tereyağı (10g)

Beyaz Çikolata (100g)

Kaplaması için:

5 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (600g)

1 Çay Bardağı Limon Suyu (100ml)

Fırınınızı önceden 165°C ayarlayın ve ısıtın.

Yumurtaların beyaz ve sarılarını ayırın. Şekerin yarısı ile beyazları, diğer yarısını tereyağı ve Pakmaya Şekerli Vanillin ile mikser yardımıyla çırpın.

Beyazları çırparak elde ettiğiniz mereng kıvamındaki karışıma, sarıların krema veya mayonez kıvamındaki karışımını ekleyip spatula ile karıştırın.

Üzerine un ve Pakmaya Mısır Nişastası'nı ilave edip, spatula ile söndürmeden karışıma iyice yedin.

Tabanına pişirme kağıdı yerleştirdiğiniz çember kek kalıbınıza kek hamurunu aktarın ve önceden ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin.

Kekiniz pişerken bir sos tenceresinde şekerli vanilin ve çikolata haricindeki malzemeyi karıştırarak pişirin.

Ateşten alınca içerisine Pakmaya Şekerli Vanilin ve çikolatayı ekleyin ve karıştırarak eritin.

Kaplama için Pakmaya Pudra Şekeri ve limon suyunu çırparak kıvamını alana dek karıştırın.

Fırından aldığınız kek soğuduğunda tırtıklı bıçak ile iki kat kesin. Her bir kata beyaz çikolatalı pastacı kreması sürün.

En üstü ve yanları pudra şekeri ve limon suyu ile hazırladığınız sert krema ile kaplayın.

Buzdolabında 1-2 saat dondurup dilediğiniz gibi süsleyin ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:121775 • adı:Beyaz Pasta • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:04.04.2025 - 19:34