BONİBONLU PASTA

4 kahve fincanı(kek için) + 2 yemek kaşığı(krema için)toz şeker
4 kahve fincanı un
1 kahve fincanı kaynar su
2 yemek kaşığı (kek için) + 2 yemek kaşığı (krema için) kakao
1 paket kabartma tozu
2 paket vanilya (biri kek biri krema için)
2 yemek kaşığı nişasta(krema için)
2 su bardağı süt
3 paket bonibon
2 paket rulo gofret

Yumurtaların akları ve sarıları ayrılır. Yumurtaların akları kap ters çevrilip köpük dökülmeyecek hale gelene kadar çırpılır.
Ayrı bir kapta yumurtaların sarısı, şeker ve kaynar su şeker eriyene kadar çırpılır. Kuru malzemeler elenip harmanlanır.
Sonra yumurtalı karışıma ekleyip karıştırılır. En son yumurta akları katılıp tahta kaşıkla karıştırılır.
Çember kalıpta (kalıbın yanları yağlanmadan) 170 derecede pişirilir. Kürdan testinden temiz çıkana kadar tabi.
Kakao, vanilya, nişasta ve toz şeker karıştırılarak krema pişirilir. Pandispanya soğuduktan sonra 4'e kesilir.
Aralarına krema sürdükten sonra biraz buzdolabında dinlendirilir. Süslemek için önce gofretler sonra bonibonlar kenardan başlanarak hiç boşluk bırakılmadan dizilir.
Başka süsleme malzemeleri de kullanabilirsiniz. Hayal gücünüz ne gönderirse.
Tekrar buzdolabına konularak soğuması sağlanır.Dilimlenerek servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:121714 • adı:Bonibonlu Pasta • gönderen:çirkin • indirme tarihi:22.05.2024 - 06:05