CEVİZLİ PASTA

1 su bardağı toz şeker
4 adet yumurta
1 paket vanilya
2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tarçın
1.5 su bardağı iri çekilmiş ceviz
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
1 paket kabartma tozu
Üzeri için:
1 paket krem şanti
200 gram labne peyniri
1 yemek kaşığı pudra şekeri
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
1.5 çay bardağı süt

Şeker, vanilya ve yumurtayı mikserle çırpın. Ceviz, yağ, un, kabartma tozu ve tarçını da ekleyip karıştırın. Kelepçeli kek kalıbını yağlayıp hamuru kalıba dökün. 180 dereceye ayarlanmış fırında pişirin. Fırından çıkardığınız ızgara telinin üzerine ters çevirerek soğumasını bekleyin.
Süt ve krem şantiyi katılaşıncaya kadar çırpın. Labne peynirini ayrı bir kasede pudra şekeri ile birlikte karıştırın. Ceviz ve labne peynirini krem şantiye ekleyin. Soğuyan kekin üzerini krema ile yayın. Üzerini bütün ceviz parçacıklarıyla süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:142658 • adı:Cevizli Pasta • gönderen:alfa&beta • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:37