DANİMARKA PASTASI

4 yumurta, akları şaftları ayrılmış
1 çay kaşığı limon rendesi
3 yemek kaşığı limon suyu
125 gr şeker elenmiş
75 gr un
25 gr mısır unu
1/2 çay kaşığı kabartma tozu
2 çay kaşığı toz jelatin
2 yemek kaşığı soğuk su
500 gr krema
2 yemek kaşığı pudra şekeri
2 yemek kaşığı vişne suyu
400 gr ananas konservesi (susuz ve kıyılacak)
75 gr sütsüz çikolata

20 cm. çapındaki kek kalıbını yağlayıp dibine yağlı kağıt döşeyin. Yumurta sarılarını, limon kabuğu rendesi, limon suyu ve şekeri hafif ve krem haline gelene dek çırpın. Başka bir kapta yumurta sarılarını kar haline gelene dek çırptıktan sonra, yumurta sarılı karışımı ekleyin. Un, mısır unu ve kabartma tozunu eleyip, karışıma katın ve iyice yedirin. Hazırlanan kalıba döküp, orta ısıdaki fırında 30 dakika pişirin. 5 dakika kalıpta beklettikten sonra kalıptan çıkarıp soğumaya bırakın.
Soğuyunca üç daireye kesin. jelatini soğuk suyun üstüne serpeleyin ve yumuşaması için 5 dakika bekleyin. Yumuşayan jelatin ve su karışımının bulunduğu kabı içinde su kaynayan bir kabın içine oturtarak jelatinin erimesini bekleyin. Eriyince, ateşten alın ve soğumaya bırakın. Kremanın üçte ikisini çırpın, jelatin, şeker ve vişne suyunu kremaya ekleyin. Ananas ve çikolatayı da kattıktan sonra, bir kenara bırakın. Kekin her katına bu karışımdan sürüp, üst üste yerleştirin. Kalan kremayı krema torbasına koyarak, desenli sıkın. Servis yapmadan önce bir saat soğuk bir yerde bekletin.

© lezzetler.com tarif no:50631 • adı:Danimarka Pastası • gönderen:delege • indirme tarihi:28.04.2024 - 08:52