DÖRT MEYVELİ PASTA

Temel kek hamuru
2 yemek kaşığı zencefil rendesi
6 adet ravent ya da 250 gr. böğürtlen
2-3 adet kırmızı elma
1 adet yeşil limonun kabuğu
1 adet yeşil limonun suyu
225 gr. yabanmersini
250 gr. vişne
100 gr. esmer şeker
1 paket şekerli vanilin
75 gr. kayısı marmeladı
Keki için:
125 gr. un
100 ml. krema
100 gr. şeker
1/2 paket şekerli vanilin
1/2 adet limon kabuğu rendesi
2 adet yumurta
200 gr. un
1/2 paket kabartma tozu

Kremayı bir karıştırma kabına alıp karıştırın. Yumurtaları tek tek kırıp kremaya ekleyin ve el mikseri ile karıştırmaya devam edin.
Şeker, şekerli vanilin ve limon kabuğu rendesini ekleyip hafif katılaşıncaya kadar çırpın. Un ve kabartma tozunu karışımın üstüne eleyin. Mikserin hızını artırıp çırpmayı sürdürün.
Fırını 200°C'ye ayarlayın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. 1 yemek kaşığı zencefil rendesini hazırladığınız hamura ilave edip karıştırın. Hamuru fırın tepsisine alıp üstünü bir spatula ile düzeltin. Böğürtlenleri temizleyin. (Raventleri temizleyip kullanacağınız fırın tepsisinin eni ile aynı boyda kesin.) Elmaları yıkayıp ince dilimlere kesin, üstlerine limon suyu serpiştirin. Yabanmersinlerini temizleyin. Vişneleri yıkayıp çekirdeklerini çıkartın. Hazırladığınız meyveleri hamurun üstüne dizin. Şeker, kalan zencefil rendesi ve vanilini karıştırıp meyvelerin üstüne serpiştirin. Sıcak fırında 45 dakika pişirin. Kayısı reçelini süzüp limon kabuğu rendesi ile kaynatın. Ilındıktan sonra kekin yanında servis yapın.

Not: Ülkemizde pek tanınmayan ravent kuzukulağıgiller familyasındandır. İthal edilebilen ravent yerine farklı mevsim meyveleri de kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:58982 • adı:Dört Meyveli Pasta • gönderen:sempatiğim • indirme tarihi:08.05.2024 - 08:16