EL PASTASI

4 adet yumurta
1 çay bardağı şeker
1 çorba kaşığı kakao
2 çorba kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
Yarım paket kabartma tozu
1 fiske tuz
1 su bardağı elenmiş un
Krema için:
3 su bardağı süt
1 çay bardağı şeker
1 adet yumurta sarısı
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı nişasta
Üzeri için:
Pudra şekeri

Yumurta ve şeker mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır. Erimiş tereyağı, kakao eklenir. Kaşıkla yedirilir. Kalan diğer malzemeler ilave edilir. Yağlı kağıt serilmiş kare bir tepsiye dökülür. 165 derece fırında 35 dakika pişirilir. İnce bir pandispanya elde edilmiş olur. Pandispanya soğurken krema pişirilir. Mikserle 5 dakika kadar çekilir. (koyu kıvamda bir krema olması gerekir) Kek 12 eşit parçaya kesilir. 6 adetin üzerine kalın krema sürülür. Üzerine ikinci kat kek bırakılır, fazla bastırılmaz. Bu şekilde 6 adet pasta hazırlanır. Üzerlerine pudra şekeri serpilir ve ikram edilir.

© lezzetler.com tarif no:145936 • adı:El Pastası • gönderen:hacı bebe • indirme tarihi:19.05.2024 - 15:12