ERİKLİ HİNDİSTANCEVİZLİ PASTA

16 dilim
MALZEME:
Hamur:
250 g un,
100 g tereyeğı,
50 g şeker,
1 günlük yumurtanın sarısı
Krema:
80 g tereyağı,
60 g un,
600 ml şekersiz hindistancevizi sütü (konserve),
1 baton vanilya,
200 g krem şanti
Fazladan:
30 g hindistancevizi rendesi,
1 kilo erik,
1 paket kırmızı pasta jölesi,
250 ml erik suyu,
22 çorba kaşığı şeker,
kuru fasuyle ya da nohut.

Fırını 200 derecede ısıtın (gazlı fırın 3). Malzemelerden hamur yoğurup top haline getirin ve 30 dakika buzdolabına koyun. Hamuru açın ve yuvarlak bir kalıba döşeyin (28 cm çapında), kenar yapın. Hamurun yüzeyine çatal batırın, yağlı kağıt koyun. Fasulyeleri yayın. Hamuru yaklaşık 20 dakika pişirin. Fasulyeleri ve kağıdı çıkartın. Soğumaya bırakın.
Krema için tereyağı ısıtın, unu karıştırın, hindistancevizi sütünü döküp devamlı karıştırın. Kremayı 3 dakika kaynatın. Vanilya katın, şekeri karıştırın kremayı soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra krem şantiyi çırpın ve kremaya yedirin.
Kremayı pastanın yüzeyine sürün, bir miktar hindistancevizi rendesi serpiştirin. Erikleri yıkayarak kurulayın, çekirdeklerini çıkartın. Erikleri dilimleyin ve pastaya dizin.
Pasta jölesini hazırlayarak üzerine dökün, kalan hindistancevizi rendesini serpiştirin.

© lezzetler.com tarif no:18478 • adı:ERİKLİ HİNDİSTANCEVİZLİ PASTA • gönderen:Sıdıka Şendil • indirme tarihi:28.04.2025 - 14:35