FINDIK KREMALI PASTA

6 adet yumurta,
170 gram şeker,
1 çay kaşığı vanilya,
65 gram un,
65 gram nişasta,
1 limon kabuğu rendesi,
tuz
Krema için:
3 adet yumurta sarısı,
50 gram toz şeker,
100 gram ince kıyılmış fındık,
250 gram taze fındık

Fırını 170 dereceye ayarlayın. Yumurtaların sarılarıyla aklarını ayırın. Yumurta sarılarını şeker ve limon kabuğu rendesiyle birlikte koyup bir krema kıvamı alana dek çırpın. Yumurta aklarını bir çimdik tuzla birlikte katı kar haline dönüşünceye dek mikserle çırpın. Yumurta sarılarına un ve nişasta karışımını katıp karıştırın. Yumurta aklarından elde ettiğiniz karı bir metal kaşık yardımıyla kaşık kaşık yumurta sarılı karışımı katın. Hava kabarcıklarının kaybolmaması için bu işlemi çok dikkatli yapın. Hazırladığınız hamuru 22-24 cm çapında yağlı kağıtla kaplanmış ve yağlanmış bir kek kalıbına boşaltın. Keki fırından çıkartıp ılıtın.
Daha sonra kalıbından çıkarıp bir fırın ızgarasının üzerinde soğumaya bırakın. Turtayı enlemesine ikiye kesin.
Krema için yumurta sarılarını şekerle karıştırın.
Kısık ateşte karıştırarak 3 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. İçine kavrulup, ince çekilmiş fındığın üçte ikisini ve kaymağı katın.
Ortasına hazırladığınız kremayı doldurun. İkinci parçayı kapatın. Üzerine pudra şekeri eleyin ve kalan fındığı serpiştirin. Dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17667 • adı:Fındık Kremalı Pasta • gönderen:Saide • indirme tarihi:03.05.2024 - 05:54