



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRFIR PASTA

<https://www.sabah.com.tr>

Pandispanya için:

1 su bardağından 1 parmak eksik toz şeker

5 adet yumurta

2,5 su bardağı un

1,5 paket kabartma tozu

1 çay bardağı su

1 yemek kaşığı ovaleks (isteğe bağlı)

Ara kreması için:

250 ml süt

4 yemek kaşığı hindistancevizi sütü

1 su bardağından 1 parmak eksik mısır veya buğday nişastası

1 yumurta

1 su bardağından 1 parmak eksik şeker

2 yemek kaşığı labne

1 paket vanilya

35 gr tereyağ

Arası için:

Frambuaz, böğürtlen ve damla çikolata

Pandispanyayı ıslatmak için portakal suyu ve başka meyve suyu da kullanabilirsiniz.

Üzeri için:

3 Poşet krem şanti

2 su bardağı süt

Bir kaç damla pembe gıda boyası

Üzeri için, malzemelerin hepsini iyice çırpın buzdolabına donması için kaldırın.

Önce bir kapta yumurta ve toz şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpın.

Ovaleks kullanacaksak ilave ediyoruz.

Un ve kabartma tozunu ayrı bir kaba önce eliyoruz.

1 çay bardağı suyu da ilave edip, ellediğimiz unu yavaş yavaş ekleyip hem de bir yandan çırpıyoruz.

24 cm çapındaki kelepçeli kalıbın tabanına yağlı kağıt serip keki döküyoruz.

Kalıbı birkaç kez masaya vurarak sallıyoruz hava kabarcıkları gitsin diye.

170 derece fırında pişirin kürdan testi yaparak pişince fırından çıkarın.

Ara Kreması için, Bir tencereye sütü ve hindistancevizi sütünü döküp ve ısıtın.

Ayrı bir kapta nişasta, şeker ve yumurtayı karıştırın ısınan süttten bir kaç kaşık alıp sulandırın.

Hemen ocaktaki sütün içine ilave edip kaynayıncaya kadar karıştırarak pişirin.

Pişen kremayı ocaktan alıp tereyağını ekleyip mikserle çırpın bir kenarda soğutun.

En son labneyi ve vanilyayı ilave edip çırpın.

Pişen pandispanyayı 3 pata kesin.

Pandispanyayı servis kabına alın meyve suyu ile

Kremanın yarısını üzerine döküp düzeltin. Bunu sıkma torbası ile yaparsanız daha düzgün olur.

Frambuaz, böğürtlen ve damla çikolatayı serpin.

Kekin 2 patını üzerine kapatın tekrar meyve suyu aynı işlemi ona da uygulayın.

Kekin 3 patını kapatın bu katı meyve suyu ile ıslatmıyoruz.

Hazırladığımız krem şanti ile pastanın her tarafını kaplıyoruz bir süre donması için buzdolabına kaldırın.

Kalan şantiyi sıkma torbasına doldurun düz uç takın.

Pastanın yanlarından başlayarak eninden yukarı doğru 1 cm uzunluğunda zikzak şeklinde şekil vererek kaplayın.

Pastanın yanlarını bu şekilde tamamladıktan sonra üzerine de aynı işlemi uygulayın.

Not: Pandispanya kekini mümkünse bir gün önceden pişirirseniz dinlenmiş olacağı için hem kolay kesilecek hemde lezzetli olacaktır.



© lezzetler.com tarif no:161484 • adi:Fıfır Pasta • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:14.03.2025 - 11:31