HAVUÇLU PASTA

8 adet orta boy havuç
8 adet kuru kayısı
4 yumurta
2 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı un
1 su bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı tarçın
1 su bardağı çekilmiş ceviz
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
Islatmak için:
1,5 su bardağı portakal suyu
2 çorba kaşığı toz şeker
Üzeri için:
2 paket krem şanti
2 su bardağı soğuk süt

Havuçları yıkayıp soyduktan sonra birkaç parçaya bölerek tencereye koyun. Aynı tencereye kayısıları da ekleyip birlikte haşlayın. Diğer taraftan yumurtaları toz şekerle birlikte mikserle, rengi beyazlaşana kadar çırpın. Haşladığınız havuç ve kayısıları birlikte blenderden geçirin. Kabartma tozu ve karbonat dışındaki tüm malzemeleri karıştırın. En son kabartma tozu ve karbonatı da ekleyin.
Hamuru, yağladığınız orta boy bir fırın kabına dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika pişirin. Keki soğuduktan sonra ikiye bölün. Toz şeker kattığınız portakal suyuyla iki parçayı da ıslatın. Krem şantiyi sütle çırpın ve ıslattığınız kek parçalarının her iki yüzüne sürüp kapatın. Kekin üstüne de kalan krem şantiyi sürüp bıçakla düzeltin. Haşlanmış havuç parçalarıyla süsleyin. Buzdolabında 2 saat beklettikten sonra dilimleyin.

© lezzetler.com tarif no:69013 • adı:Havuçlu Pasta • gönderen:sahra gülü • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:58