HURMA KREMALI PASTA

Pandispanya için:
4 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
2 çay bardağı tozşeker
3 çay bardağı un
Islatmak için:
Meyve suyu
Krema için:
1 kg hurma
2 adet portakalın suyu
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
1 tatlı kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı tozşeker
2 tatlı kaşığı mısır nişastası
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay bardağı çekilmiş ceviz
Süslemek için:
1 paket krem şanti
Yarım su bardağı süt
Yeteri kadar su

Pandispanyayı hazırlamak için yumurtaları, kabartma tozunu, toz şekeri ve unu bir kaba alın. İyice çırpın ve 30-35 cm'lik yağlanmış bir kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin (ortasına bıçak batırdığınızda pandispanya bıçağa yapışmıyorsa pişmiş demektir). Daha sonra fırından alın ve soğumaya bırakın. Krema için, çekirdeklerini çıkardığınız hurmaları üzerini iki parmak geçecek kadar suyla birlikte bir tencereye alıp, yumuşayıncaya kadar pişirin. Ardından başka bir kaba alıp robot yardımıyla püre haline getirin. Tekrar tencereye alın. Üzerine portakal suyunu ve portakal rendesini, tereyağı, toz şekeri ekleyin ve 2-3 dakika kaynatın. Daha sonra mısır nişastasını, tarçını, çekilmiş cevizi ilave edin. Koyulaştığında ocaktan alın. Soğuyan pandispanyayı enlemesine ortadan ikiye kesin. 1. katı meyve suyu ile ıslattıktan sonra, hazırladığınız kremanın yarısını pandispanyanın her tarafına yayın. 2. katı da meyve suyu ile ıslatıp 1. katın üzerine kapatın. Kalan kremayı pastanın yanlarına ve üzerine, her yerini kapatacak şekilde sürün. Krem şanti ile sütü çırptıktan sonra pastanın üzerini istediğiniz şekilde süsleyin. Buzdolabında 3 saat beklettikten sonra dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:161572 • adı:Hurma Kremalı Pasta • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:12.05.2024 - 19:44