İNCİRLİ MUHALLEBİLİ PASTA

3 adet oda ısısında yumurta
1 su bardağı tozşeker
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
2 çay kaşığı tarçın
6 adet kuru incir
1 su bardağı çekilmiş ceviz içi
Muhallebi için:
1 kg. süt
2 yemek kaşığı mısır nişastası
2 yemek kaşığı un
5 -6 yemek kaşığı şeker
1 paket kremşanti
1 çay kaşığı tereyağı
Keki ıslatmak için:
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı nescafe
1 tatlı kaşığı şeker
Üzeri için
Hindistancevizi

İncirleri sıcak suda 5 dakika kadar bekletip tavla zarı büyüklüğünde doğruyoruz.
Bir kap içerisine yumurtalarımızı kırıp biraz çırpıyoruz toz şekeri ilave edip çırpmaya devam ediyoruz.
Un ve kabartma tozunu eleyip ilave ediyoruz çırpmaya devam ediyoruz. İri kıyılmış cevizleri ve tarçını da ilave edip karıştırıyoruz.
İncirlerimizi una buladıktan sonra kek hamurunun içine karıştırıyoruz. Yağlanmış büyük boy borcama kek hamurumuzu döküyoruz. Önceden ısıttığımız 170 C fırınımızda pişiriyoruz.
Kekimiz pişerken bir tencere içerisine unu, nişastayı, şekeri ve sütü koyup karıştırarak pişiriyoruz. Muhallebimizi soğuttuktan sonra 1 paket krem şantimizi, tereyağını ilave edip çırpıyoruz.
Pişirdiğimiz kekimizi neskafeli şekerli su ile ıslatıyoruz. Muhallebimizi üzerine döküyoruz ve dolapta bekletiyoruz.
Servis öncesi üzerine bol hindistancevizi serpip servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:101800 • adı:İncirli Muhallebili Pasta • gönderen:karamaz • indirme tarihi:08.05.2024 - 10:40