



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JÖLELİ ARMUTLU YAŞ PASTA

1/2 kg. armut kompostosu (susuz)

1/2 paket hazır meyveli Jöle

Islatma Şurubu İçin:

1/4 su bardağı şeker

2 çorba kaşığı meyve suyu

Pandispanyası için:

4 yumurta

1/2 su bardağı şeker

1,5 su bardağı un

1/2 paket vanilya

1 çay kaşığı

limon kabuğu rendesi

Pandispanyanın Yapılışı:

Una vanilya katıp eleyiniz. Kek kalıbını yağlayıp yağlı kâğıt yerleştiriniz.

Yumurta ile şekeri bakır bir kaptaki koyu boza kıvamına gelinceye kadar çarpınız. Un ve limon kabuğu rendesi katıp yavaşça karıştırınız. (Sulanmaması için çarpmayınız) Kalıba döküp hafif hararetle fırında 45-50 dakika pişiriniz.

Kalıp ılıklaşınca pandispanyanın çevresini bıçakla kalıptan kurtarıp ters çeviriniz. Kâğıdını çıkartınız.

Islatma Şurubunun Yapılışı

Şekere 1/4 su bardağı su katıp eritiniz. Meyve suyu ilave edip karıştırınız.

Jöleyi 1 su bardağı kaynar su içerisinde eritiniz. 1 su bardağı soğuk su katıp karıştırınız.

Armutları pandispanyanın piştiği kalıba yanyana sıralayınız. Üzerine röleyi (2 çorba kaşığı ayırarak) döküp buzdolabında dondurunuz.

Jöle donunca ayrılan 2 kaşık jöleyi üzerine döküp, yayın. Islatma şurubu ile ıslatılmış pandispanyayı üzerine koyup yerleştiriniz. Buzdolabında 1/2 saat dondurunuz.

Kalıbın alt kısmını ılık suya batırarak yumuşatıp, servis tabağına ters çeviriniz.