JÖLELİ PASTA

8 adet yumurta
200 gr. tozşeker (8 çorba kaşığı)
250 gr. un (10 çorba kaşığı)
Vanilya
Beyaz ara kremi
Limon kabuğu rendesi
Muz, mandalina, çilek, kiraz vb.
Jöle

8 yumurtadan bir pandispanya hazırlayınız.
Kalıptan çıkarıp soğutunuz. (Bu pandispanyanın biraz ince olması gerekir. Çünkü, üzerine jöle konacak.)
Hazırladığınız beyaz kremden bir çorba kaşığı kadar pastanın yüzeyine sürünüz.
Hazırlanan jöleyi kalıptan çıkarıp, tam pastanın üzerine ters çeviriniz.
Kenarları düzeltip, yalnız pandispanyanın üzerine kalan kremi sürüp, o kısımları iri doğranmış fındık, fıstık, badem vb.'nden biriyle kaplayınız. (Jöle olan kısımlara hiçbir şey sürmeyiniz.)
Yuvarlak pasta tabağına alıp, servis yapınız.

Not: Arzu edilirse jölenin birinci katına meyve konmaz. Biri meyveli, biri meyvesiz olarak jöle dondurulur. Bu da pastaya başka güzel bir görünüm verir. Jöle bir kerede de dondurulablllr. Meyvenin güzel ve karışık görünmesi için iki defa dondurulmalıdır. Hiç meyvesiz jöleli pasta da yapılabilir. Çarşıdaki hazır jölelerle de bu pasta yapılabilir. Hazır jölenin yapılışı, kutusunun üzerinde yazılıdır.

© lezzetler.com tarif no:66045 • adı:JÖLELİ PASTA • gönderen:cins • indirme tarihi:26.04.2025 - 11:37