JÖLELİ YAŞ PASTA

1 Yemek Kaşığı Sana Hamurişi
10 Adet vişne reçelde olabilir
3 Kase kaynamış su
1 Paket vişne jölesi
1 Adet ortası açık kek kabı
10 Adet petit beurre bisküvi
1 Paket jelatin
5 Yemek Kaşığı yoğurt

Önce vişneleri eşit aralıklar ile kalıbın altına yerleştirin. 3 kap kaynamış su ile jöle ve jelatini plastik bir kap içinde eritin. Bu karışımdan bir kap alıp, yavaşça kalıba, vişnelerin üzerine boşaltın. Dikkatli olun vişnelerin yeri bozulmasın. Buzluğa koyup 15 dakika bekleyin, jöle sertleşsin. Bir kap daha jöle karışımından alın ve içine 5 yemek kaşığı yoğurt koyup mixer de karıştırın. İkinci kat olarak kalıba yavaşça boşaltın. Tekrar buzlukta 15 dakika sertleşinceye kadar bekletin. Son kalan bir kap jöle karışımının içine 10 adet pötibör bisküvisini koyup, mixerden geçirin. Ucunu ve son kat olarak yavaş yavaş kalıba boşaltın. Tekrar buzlukta 15 dakika kadar tutarak sertleşmesini bekleyin. Jöleyi kalıptan çıkarmak için, musluğa sıcak su doldurup, kalıbı içinde 15 saniye tutun. Kenarlarına hafifçe bastırarak kalıptan ayrılmasına yardım edin. Ters çevirerek geniş ve düz bir servis tabağına boşaltın. Arzu ederseniz ortasını krem şanti ile doldurup servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:76787 • adı:Jöleli Yaş Pasta • gönderen:altın lokma • indirme tarihi:13.05.2024 - 06:54