KAHVELİ PASTA

https://www.elele.com.tr

75 g un
30 g granül kahve
3 yumurta
115 g toz şeker
1 limonun rendelenmiş kabuğu
İç harcı için:
175 g labne peyniri
1 yemek kaşığı bal
50 g toz zencefil
Sos için:
225 g pudra şekeri
1 yemek kaşığı su
2 yemek kaşığı şekersiz hazırlanmış kahve

Fırını 190 derecede ısıtın. 20 santim çapında kelepçeli kek kalıbının içini yağlayın. Un ve kahveyi bir kaseye alın. Yumurtaları ve şekeri başka bir kaseye alın. Krema kıvamında olana kadar mikserle çırpın. Unlu karışımı azar azar ekleyip çırpmaya devam edin. Hazırladığınız harcı yuvarlak kalıbın içine dökün. Sıcak fırında 30-35 dakika pişirin. Izgara telinin üzerine alıp soğutun. İç harcı için, labne peyniri ve balı bir kaseye alıp karıştırın. Zencefili ekleyip karıştırmaya devam edin. Soğumuş olan keki enine ikiye kesin. Alttaki parçanın üzerine kremayı bir spatula yardımıyla yayın. Diğer kek parçasının kremanın üzerine kapatın. Sos için, pudra şekeri kahve ve suyu bir kasede karıştırın. Kekin üzerine dökün. Pastayı birkaç saat buzdolabında bekletin. Dilimleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:128273 • adı:Kahveli Pasta • gönderen:gülçehre • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:20