KALP PASTA

Ayşe Tüter

5 Yumurta
5 Kahve fincan şeker
2 Kahve fincanı YONCA ayçiçek yağı
5 Kahve fincan un
1 paket kabartma tozu
1 Limon kabuğu rendesi ve suyu
1 Çay kaşığı vanilya
2 Çorba kaşığı kakao
1 Kutu kremşanti (Kakaolu şanti)
1 Su bardağı süt
1 Çay bardağı damla çikolata
1 Çay bardağı file fıstık
1 Su bardağı dondurulmuş frambuğaz
1 Paket tart jölesi
1 Fiske kırmızı şeker boyası
Biraz süslemek için fıstık, kiraz şekerlemesi, portakal kabuğu

Şekerle yumurtayı koyu bir ayran kıvamına gelene kadar mikserle çırpın. Ayçiçek yağı, unu, kabartma tozunu, vanilyayı, limon kabuğu ve suyunu ilave edin yavaş yavaş kanştırarak pürüzsüz hale getirin. Büyük fırın tepsisine yağlı kağıt serin kanşımı dökün ve eşit yayın (tepsi dikdörtgen veya kare olmalıdır). 180 Derece fınnda kızarana kadar pişirin, soğutun. Kalp şeklinde üç parça kesin. Bir su bardağı sütle kremşantiyi çırpın kekin bir parçasının üzerine sürün. Üzerine fıstık, çikolata ve frambuğaz koyun. İkinci parçayı koyun tekrar üstünü aynı şekilde yapın,üçüncü parçayı koyup kalan kremşanti ile her tarafını kaplayın. Dolapta iki saat dondurun, jöleyi üzerindeki tarife göre hazırlayın, şeker boyasını koyup karıştırın pastanın üzerine dökün bir gece dolapta bekletin süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:59912 • adı:Kalp Pasta • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:20.05.2024 - 16:23