



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KARAORMAN PASTASI

Pandispanyası için:

4 tane yumurta

5 kaşık soğuk su

Yarım çay kaşığından daha az tuz

1 bardak şeker

1 bardaktan biraz az un

1 bardaktan biraz az nişasta

Kabartma tozu

Kakao

Jölesi için:

2 kaşık nişasta

2 kaşık şeker

2 bardak vişne suyu

2 bardak donmuş vişne ya da kiraz

5 kutu krema (soğuk olması gerekir)

4 paket vanilya

5 kutu krema sertleştirici

Dilerseniz yarım limon kabuğu rendesi ekleyebilirsiniz

Üzeri için:

15 adet vişne ya da kiraz

1 paket bitter çikolata (200gr)

İslatmak için:

1 bardak vişne suyu

Karaorman pastasının yapımına hemen geçelim. Önce pandispanya kekini yapıyoruz. Yumurtalarının sarısını beyazından ayırarak, ayrı kaplara koyun. Yumurta akının içine 5 kaşık soğuk su ve tuzu ekleyin ve çırpıcıyla iyice karıştırın. Köpürünceye kadar karıştırma işlemine devam edin. Diğer kaba aldığı yumurta sarılarının üzerine 2 kaşık şekeri ekleyin krema gibi olana kadar çırpın. Çırpma işlemlerini mikserle yapabilirsiniz. Daha sonra yumurta sarısı karışımı ve yumurta beyazı karışımını, bir kaşık yardımıyla yumurta beyazı sönmeyecek şekilde yavaşça karıştırın. Karışımın üzerine un, nişasta, kakao ve kabartma tozunu süzgeçle eleyerek ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Ancak yavaş olmaya özen gösterin. Hamur iyice karıştıktan sonra yağlamış olduğunuz kelepçeli bir kek kalıbının içine dökün. Önceden 175 derecede ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Kelepçeli kek kalıbı kullanmadaki sebep kekin şeklinin bozulmamasını sağlamak.

Pişen keki fırından çıkarttıktan sonra kalıpla birlikte soğumaya bırakın.

Orta boy bir tencerenin içinde vişne suyunu, şeker ve nişastayı koyup birlikte kaynatın. Kaynama işlemi olunca üzerine vişnelerinizi de ekleyip marmelat kıvamındaki karışımı soğumaya bırakın.

Daha sonra soğumuş olan pandispanya kekini eşin üç parçaya ayırın.

Büyük bir kabın içinde kremaları, krema sertleştirici ve vanilyayı koyu bir kıvam alana kadar çırpın. Üç bölüğünüz kekin ilk katını vişne suyuyla ıslatın ve vişneli marmeladın hepsini eşit şekilde dağıtın. Üzerine de kremanın bir kısmını sürün. İkinci kat keki de üzerine koyduktan sonra aynı ıslatma işlemi ona da uygulayın ve bol bir şekilde krema sürün. Üçüncü katıda üzerine koyun ve ıslatın. Daha sonra tüm pastanın üzerini krema ile kaplayın. Üzeri kaplanmış pastaya rende veya bıçak yardımıyla parçaladığınız çikolataları serpin. Kalan kremaları üzerine istediğiniz şekilde sıkın ve vişnelerinizi dizin. 1 gece dolapta beklettiğiniz pastanı hazır.



© lezzetler.com tarif no:160048 • adı:Karaorman Pastası • gönderen:Gül • indirme tarihi:06.04.2025 - 18:45