KARAMELLİ MUZLU YAŞ PASTA

Kek için:
8 adet yumurta
8 kaşık şeker
8 kaşık un
1 kaşık ovalex (pasta katı malzemesi)
1 paket kabarma tozu
1 çay bardağı su
Kreması için:
2 bardak süt
1 çay bardağı şeker
2 adet yumurta sarısı
150 gr. margarin
2 kaşık un
2 kaşık mısır nişastası
1 paket vanilya
Süslemek için:
1 paket krem şanti
1 bardak süt
400 gr. karamelli soğuk jöle
1 çay bardağı su
50 gr. beyaz soğuk jöle
1 çay bardağı damla çikolata
2 adet muz

Kek malzemeleri karıştırma kabına koyup 5 dak. mikserle çırpın.
Yuvarlak 26 cm ebatında kalıba dökün.
Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 45 dak. pişirin. pandispanyayı soğutun, üç parçaya ayırın.
Krema malzemeleri karıştırılıp ocakta pişirin. Soğuyunca vanilya ve sana margarini ekleyin 10 dak mikserde çarpın.
Kekin iki katına da krema sürün,muzu dilimleyip pastanın üzerine dizin. damla çikolata serpip üzerine bir miktar çırpılmış krem şanti sürün. 3. katı kapatın. Pastanın her tarafını kremşanti ile kaplayın.
Soğuk karamelli jöle su ile seyreltilip pastanın ortasına dökülüp kaplayın.
Beyaz jöle 2 parmak arasına alınıp pastanın üzerine sıçratılarak şekil verin.
Buzdolabında 1 gece bekletilip servisi yapın.

© lezzetler.com tarif no:136600 • adı:Karamelli Muzlu Yaş Pasta • gönderen:fethi yorulmaz • indirme tarihi:24.04.2024 - 15:35