KAVUNLU PASTA

10 kişilik Gerekli malzeme:
Pandispanya hamuru için:
6 yumurta,
1 su bardağı tozşeker
3 çay bardağı un
2 çorba kaşığı nişasta
Yarım paket kabartma tozu
2-3 dilim sert kavun
Krema için:
1 poşet krem şanti
1 su bardağı süt
1 kutu labne peynir veya lor peyniri

Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Tozşekerin yarısını yumurta sarıları ile bir kaba alın. Kabı kaynar su dolu bir başka tencerenin içine yerleştirin (benmari usulü). Orta ateşte tozşeker eriyinceye kadar kadar sürekli karıştırarak pişirin. Ateşten alıp mikserle çırpın.
Yumurta aklarını ayrı bir kapta kar haline gelinceye kadar çırpın. Kalan tozşekeri ilave edip karıştırın ve sarılara ekleyin. Un, nişasta ve kabartma tozunu ilave edip düzgün bir hamur elde edinceye kadar çırpın.
Yuvarlak fırın kalıbını yağlayıp hazırladığınız hamuru yayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 40 dakika pişirin.
Krem şantiyi sütle çırpın. Peyi niri ilave edip koyulaşıncaya kada karıştırın. Kavun dilimlerini mini üçgenler halinde doğrayın.
Pandispanya soğuyunca kalıp tan çıkarıp enine ikiye kesin. Birini üzerine krem şantili karışımı sürü ve üzerini kavun dilimleriyle kaplayın. İkinci pandispanyayı üzerine kapatıp kalan krem şantili karışımı sürün. Kalan kavun dilimleriyle süleyip buzdolabında 10 dakika bekletin. Dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17761 • adı:Kavunlu Pasta • gönderen:sengül • indirme tarihi:26.04.2024 - 10:54