# KİRAZLI HAŞHAŞLI PASTA

Yarım su bardağı haşhaş tohumu
Yarım su bardağı sıcak su
10 çorba kaşığı tereyağı
Bir su bardağından bir parmak
eksik tozşeker
1 paket vanilya
6 adet yumurta
Yarım paket kabartma tozu
125 gram toz badem
3 su bardağı kiraz suyu
1 paket vanilyalı puding
400 gram kiraz

Haşhaş ve sıcak suyu bir kaba alarak kısık ateşte koyulaşana dek karıştırın. Koyulaştığında ocaktan alıp süzgece aktararak soğumaya bırakın. Tereyağı, tozşeker ve vanilyayı birlikte çırpın. Tozşeker eridiğinde yumurta sarılarını teker teker karışıma ekleyin. Kabartma tozunu ilave edip karıştırın. Ardından toz badem ve soğuttuğunuz haşhaşı yavaş yavaş ve biraz toz bademden biraz haşhaştan ilave edin. Başka bir kapta yumurta aklarını kar halini alana dek elinizle karıştırarak çırpın. Çırptığınızda haşhaşlı hamura ilave edin. Hamuru 25 cm çapındaki, yağlı kağıtla kapladığınız kalıba dökün. 175 derecede 5 dakika ısıtılmış firma yerleştirin. 30-35 dakika pişirin. Fırından çıkartıp soğumaya bırakın. Kiraz suyunu vanilyalı puding ile koyulaşıncaya kadar pişirin. 5 dakika karıştırıp soğuması için kenara alın. Kirazları pasta kekinin üzerine yerleştirin. Onların da üzerine hazırladığınız kremayı döküp dilimleyerek servis yapın.



Fotoğraf "hayat usta" tarafından gönderildi. 12.05.2017

© lezzetler.com tarif no:8384 • adı:KİRAZLI HAŞHAŞLI PASTA • gönderen:general • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:27