KOLAY KİVİLİ PASTA

https://www.elele.com.tr

Tabanı için:
1 paket yulaflı bisküvi
1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
1 yemek kaşığı esmer toz şeker
Kreması için:
1 su bardağı krema
200 g krem peyniri
Yarım su bardağı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı vanilya esansı
Üzeri için:
3 kivi
2 yemek kaşığı pudra şekeri
2 yaprak jelatin
Yarım çay bardağı soğuk su

Yulaflı bisküviyi un kıvamına gelinceye kadar mutfak robotundan geçirip bir kaba alın. Erittiğiniz tereyağı ve esmer toz şekeri ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar karıştırın. Yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine yuvarlak çember kalıplar yerleştirip bisküvili harcı kalıpların içerisine bastırarak paylaştırın. önceden ısıtılmış 180 derece fırında 5-7 dakika pişirin ve soğumaya bırakın. Kreması için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir kaba alın. Pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar blenderdan geçirin ve soğuyan bisküvilerin üzerine paylaştırın. Tatlılarınızı 2-3 saat kadar buzdolabında dinlendirin. üzeri için kabuklarını soyup iri doğradığınız kivileri bir kaba alın. üzerine toz şekeri ekleyip blenderdan geçirin. Yaprak jelatinleri ayrı bir kaseye alın. Üzerine soğuk suyu ilave edip çözünene kadar bekletin. çözünen jelatini kiviye ilave ederek karıştırın ve soğuyan kremanın üzerine yayın. Kivi sosu donana kadar buzdolabında bekletin ve soğuk servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:128358 • adı:Kolay Kivili Pasta • gönderen:kır çiçeğim • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:16