



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI BEYAZ ÇİKOLATALI PASTA

<https://www.sabah.com.tr>

Pandispanya için:

6 adet yumurta sarısı

250 gram tozşeker

150 gram oda sıcaklığında tereyağı

300 gram elenmiş un

1 paket kabartma tozu

1/2 çay kaşığı tuz

240 ml süt

1 tatlı kaşığı vanilya özütü veya 1 adet çubuk vanilya

Yumurta krema için:

1 adet yumurta

3 adet yumurta sarısı

2 su bardağı süt

6 çorba kaşığı tozşeker

1 adet vanilya çubuğu

2 çorba kaşığı mısır nişastası

3 çorba kaşığı tereyağı,

1 tutam tuz

Üzeri için:

200 gram beyaz çikolata

400 gram karışık orman meyvesi (yaban mersini, böğürtlen, frambuaz, frenk üzümü)

Pandispanya için tozşeker ile tereyağını krema gibi olana kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyip çırpıma devam edin. Vanilya özütünü ekleyin. Aynı yerde elenmiş un, tuz ve kabartma tozunu karıştırın. Daha sonra tereyağlı karışıma biraz unlu karışımdan biraz süttten ilave ederek yavaş yavaş karıştırın. Karışımlar bitene dek işleme devam edin. İki adet orta boy yuvarlak (23 cm'lik) kek kalıbının tabanını pişirme kağıdı ile kaplayıp, pandispanya karışımını kalıplara pay edin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Yumurtalı krema için sütü tencereye alın. Vanilya çubuğunu ortadan ikiye kesip bıçağın tersiyle tohumları alıp süte ekleyin. Vanilya çubuklarını da süte atın. Ocağın altını kısip kaynamadan iyice ısıtın. Daha sonra vanilya çubuklarını çıkarın. Diğer taraftan yumurta, yumurta sarısı, tozşeker ve mısır nişastasını iyice çırpın. Süt ısındığında tencereyi yumurtalı karışımın yanına alın, bir yandan çırparken bir yandan yavaş yavaş sütü yumurtalı karışıma kaşık kaşık ekleyin. Hepsini ekledikten sonra tüm karışımı tencereye alın. Çırpma teli ile karıştırarak kısık ateşte kremayı koyulaştırın. Ocaktan alıp, tereyağını ekleyin ve eriyene dek karıştırın. Üzerinin kabuk bağlamaması için streç filmle kaplayıp soğumaya bırakın. Bir adet pandispanyayı servis tabağına yerleştirin. Üzerine bolca krema sürün ve meyve yerleştirin. İkinci pandispanyayı üzerine kapatın. Üzeri için çikolatayı benmari usulü eritip, pandispanyanın üzerine gezdirin. Meyve ile süsleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:140157 • adı:Kremalı Beyaz ikolatalı Pasta • gönderen:Yağ Satarım Bal Satarım • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:25