KREMALI PASTA

Pandispanya malzemesi:
7 yumurta
1 su bardağı şeker
2 su bardağı un
1/2 paket vanilya
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

Pasta Kremi Malzemesi
3 yumurta
1 su bardağı şeker
3/4 su bardağı un
2,5 su bardağı süt
1/2 paket vanilya

Islatma Şurubu Malzemesi:
1/4 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı meyve suyu

Diğer Malzemeler:
1/2 su bardağı fındık içi
1 çorba kaşığı yeşil fıstık
1 çorba kaşığı hjndistan cevizi rendesi
Çeşitli meyve şekerlemeleri veya tane reçel

Pandispanyanın Yapılışı:
Una vanilya katıp eleyiniz. Kek kalıbını yağlayıp yağlı kâğıt yerleştiriniz.
Yumurta ile şekeri bakır bir kapta koyu boza kıvamına gelinceye kadar çarpınız. Un ve limon kabuğu rendesi katıp yavaşça karıştırınız. (Sulanmaması için çarpmayınız) Kalıba döküp hafif hararetli fırında 45-50 dakika pişiriniz.
Kalıp ılıklaşınca pandispanyanın çevresini bıçakla kalıptan kurtarıp ters çeviriniz. Kâğıdını çıkartınız.

Pasta Kremi Yapılışı:
Bakır bir tencereye yumurta, şeker ve unu koyunuz. Karıştırarak yavaş yavaş sütü ilave ediniz. Orta hararetli ısıda karıştırarak pişiriniz. (Pütürlü olmaması için koyulaşmasına yakın çok hızlı karıştırınız.) Vanilya katıp karıştırınız.

Islatma Şurubunun Yapılışı:
Şekere 1/4 su bardağı su katıp eritiniz. Meyve suyu ilave edip karıştırınız.

Pandispanya soğuyunca kalınlığına göre enine 2 veya 3 eşit parçaya kesiniz. Her parçayı ıslatma Şurubu ile hafif ıslatınız. Aralarına bir miktar krema sürerek üst üste koyup üstteki parçayı biraz daha şurupla ıslatınız. Krema ile her tarafını kapatıp, yanlarına iri kıyılmış fındık yapıştırınız. Üzerini zevke göre hindistancevizi rendesi, fındık, fıstık ve şekerleme ile süsleyiniz.

© lezzetler.com tarif no:22145 • adı:KREMALI PASTA • gönderen:zambak • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:25