LİMONLU KİVİLİ PASTA

1.5 Su bardağından biraz fazla un
200 gr tozşeker
500 gr margarin
1 Su bardağı süt
1 Adet yumurta
1 Paket vanilya
Yarım paket kabartma tozu
1 Su bardağı krem şanti
İçi için :
4 Adet kivi
3 Adet limon
2 Adet limonun suyu
6 Çorba kaşığı nişasta
3 Su bardağı su
1 Çay bardağı tozşeker

Şekeri, yumurtayı, margarini ve vanilyayı çırpın.
Ardından elenmiş unu, sütü ve kabartma tozunu yavaş yavaş ilave edin.
22 Santim çapındaki kenarları açılacak bir kek kalıbını yağlayın ve hamuru buna dökün.
Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin.
Kürdan batırarak pişip pişmediğine bakın.
Pişen keki fırından çıkarıp, soğumaya bırakın.
Soğuyunca enine 3 parçaya kesin.
2 Limonun suyunu sıkıp, 2.5 su bardağı su ve tozşekerle birlikte ocağa koyun.
Karıştırarak şekeri eritin.
Nişastayı yarım su bardağı su ile eritin.
Serbet kaynamaya başladığında nişastalı suyu ilave edin.
5-6 Dakika daha karıştırın.
Koyulaşmaya başlayınca ocaktan indirin.
Karıştırarak soğutun.
Bu arada kivileri soyup, küçük küçük doğrayın.
Kivileri peltenin yarısı ile karıştırın.
Kekin ilk katını kelepçeli kabın içine alın.
Üzerine kivili karışımı koyun.
Buzdolabında 10 dakika kadar donmasını bekleyin.
Bu arada limonların ikisini dilimleyin ve üzerindeki zarları çıkarın.
Kalan pelteyle karıştırın.
Dolaptaki kalıbı alın ve ikinci kek katını koyup, üzerine limonlu pelteyi dökün.
En üste üçüncü kek kalıbını koyup, 1-2 saat dolapta donmasını bekleyin.
Pastayı alın ve kelepçeli kalıptan çıkarın.
Üzerine krem şanti sürün ve kalan 1 adet limon dilimleri ile süsleyip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:60015 • adı:Limonlu Kivili Pasta • gönderen:Uşaklar • indirme tarihi:28.03.2024 - 21:29