LİMONLU KREMALI PASTA

https://www.takvim.com.tr

1.5 su bardağı limon suyu
2.5 su bardağı su
4 çorba kaşığı un
8-10 çorba kaşığı tozşeker
4 çorba kaşığı nişasta
2 su bardağı krema
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
20 adet kedidili bisküvi
1 su bardağı süt

Su ve limonun suyunu karıştırarak bir tencereye alın. İçine unu, tozşekeri, rendelenmiş limon kabuğunu ve nişastayı ekleyip, kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Muhallebi kıvamına geldiğinde ocağı kapatın. Karıştırarak soğumasını sağlayın. Sonrasında kremayı da ekleyip karıştırmaya devam edin. Kedidillerini süt ile ıslatıp 25x25 cm ebadında kalıba bir kat sıralayın. Üzerine limonlu kremanın bir kısmını dökün. 2. kata tekrar ıslatılmış kedidili bisküvileri sıralayıp üzerine kalan kremayı gezdirin. Buzlukta 2 saat soğumaya bırakın. Dolaptan çıkardığınızda dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:140617 • adı:Limonlu Kremalı Pasta • gönderen:feyza 15 • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:28