



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARLENKA (UKRAYNA)

<http://www.hurriyet.com.tr>

200 gram şeker
520 gram un
2 adet yumurta
55 gram tereyağı
2 çorba kaşığı bal
1 paket kabartma tozu
Kondanse süt için:
1200 mililitre süt (yağlı)
200 gram şeker
Krema için:
300 gram yoğunlaştırılmış süt
3 adet yumurta
2 çorba kaşığı bal
55 gram tereyağı
Süslemek için:
400 gram fındık içi

Kekin hazırlığını yapmak için yumurta ve şekerini iyice çırpın.

Tereyağını direkt ısı görmeden eritin.

Eriyen tereyağının içine kuru malzemeleri ilave edin ve karıştırın.

Homojen kıvama gelen karışımı narince yumurtalı karışıma ilave edin.

Fırın tepsisine yağlı kağıt serin.

Yaklaşık 1,5 kepçe hamurdan dökerek eşit ve ince bir tabaka halinde yayın.

Önceden ısıtılmış 165 derecelik fırında 5-6 dakika pişirin.

Bu işlemi kek hamuru bitene kadar tekrarlayın.

Kondanse sütü hazırlayın.

Kremayı hazırlamak için tereyağını eritip, soğutun.

Tereyağı dışındaki malzemeleri geniş bir kabın içerisinde çırpın.

En son tereyağını ekleyip çırpmaya devam edin.

Kıvam alması için buzdolabında bekletin.

Ayrı ayrı hazırladığınız pasta kekinin ilk katını ince bir tabaka krema ile kaplayın ve üzerine ince çekilmiş fındık ilave ederek diğer kata geçin.

Kek katlarınız bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın.

Pastanızı soğutup dilimledikten sonra servis edin.



© lezzetler.com tarif no:154855 • adı:Marlenka (Ukrayna) • gönderen:ekmekci kız • indirme tarihi:12.05.2024 - 07:30