



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MINİ PASTACIKLAR

Keki için:

50 g tereyağı

80 g toz şeker

1 yumurta

1 tutam tuz

100 g un

1.5 çay kaşığı kabartma tozu

70 g süt

1/4 çay kaşığı vanilya aroması

Kırmızı gıda boyası

Frosting için:

20 g tereyağı

70 g krem beyaz krem peynir

100 g pudra şekeri

Çeyrek çay kaşığı vanilya aroması

Üzeri için:

Frenk üzümü

Böğürtlen

Nane yaprakları

Tereyağı ve toz şekeri geniş bir kaba alın. Mikserin orta hızında krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurtayı ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar çırpmaya devam edin. Karışım homojen bir kıvam aldığı anda sırasıyla tuz, un ve kabartma tozunu ilave edin ve mikserin hızını düşürerek çırpmaya devam edin. Süt ve vanilya aromasını ilave edip mikserin hızını tekrar yükseltin ve çırpmaya devam edin. Kırmızı gıda boyasını ilave edip karıştırın. Karışımı fırın tepsisine yayın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

Frosting için, tereyağı ve beyaz krem peyniri geniş bir kaseye alın. Bir mikser yardımıyla krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Vanilya esansı ve elediğiniz pudra şekerini ilave edip 5 dakika daha çırpın. Buzdolabına alıp iyice soğutun.

Pişen kek soğuduktan sonra yuvarlak kurabiye kalıbı yardımı ile parçalar kesin. Soğuyan frosting kremanızı bir sıkma torbasına doldurun. Toplamda üç kat olacak şekilde keklerin aralarına frostingden sıkarak üst üste dizin. Tüm kek parçaları bitinceye kadar üç katlı pastacıklar hazırlayın. Frenk üzümü, böğürtlen ve nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:46483 • adı:Mini Pastacıklar • gönderen:tıfıl • indirme tarihi:17.04.2024 - 16:20