PANDİSPANYA

150 gr. un
60 ml. eritilmiş margarin (4 çorba kş.)
5 adet yumurta
150 gr. tozşeker

Unu eleyin. 25 cm. çapında bir pasta kalıbını margarin ile yağlayın, içerisine biraz un koyarak kalıbı sallayıp, unun yağlı kalıbın çeperini tümüyle kaplamasını sağlayın. Kalıbı ters çevirip silkeleyerek fazla ununu atın.
Fırınınızı 195°C'ye getirip, ısıtın.
Birbirinin üzerine oturabilecek iki tencere alın. Büyük olanına yarıya kadar su koyarak bir taşım kaynatıp ateşi kısın. Diğer tencereyi veya çırpma kabını üzerine oturtarak bir benmari kurun. Yumurtaları benmarinin üzerindeki diğer kaba kırıp şekeri ekleyin. Bir çırpma teli veya mikser ile kremamsı kıvam alıncaya kadar çırpın. Karışım bu kıvama gelince kabı benmarinin üzerinden alın. Sürekli çırparak soğutun.
Elenmiş unu azar azar katarak yumurtalara yedirin. Karıştırmayı sürdürürken yağı da ekleyin. Hazırladığınız pandispanya hamurunu, daha önce yağlanıp unlanmış kalıba dökün. Üstünün dümdüz olmasına özen gösterin. Kalıbı sıcak fırına sürerek pandispanyanızı yaklaşık 25-30 dakika pişirin.
Pişen pandispanyayı soğuduktan sonra kalıbından çıkartarak kullanın.

© lezzetler.com tarif no:75148 • adı:Pandispanya • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:23.04.2024 - 09:02