



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANDİSPANYA YAŞ PASTA

4 tane yumurta
3/4 su bardağı toz şeker
3/4 su bardağı un
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
1 tane yumurta sarısı
7 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı buğday nişastası
2 su bardağı süt
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı margarin

Yumurta aklarını ve sarılarını ayırın. Aklarına hiç sarı değmemesi gerekiyor, yoksa hamurunuz olmaz. Aklarını cam yada metal derin bir kaptaki bir cimdik tuz ile hafif kar haline gelene kadar yüksek hızda mikserinizle çırpın.

Şekerin yarısını ilave edip iyice katı kar haline gelene dek çırpmaya devam edin.

Ayrı bir kaptaki kalan sekerle yumurta sarılarını kabarıp krema gibi olana kadar çırpın. Rengi güzel açık sarı bir renk alacaktır.

Önceden çırtığınız yumurta aklarının içine sarılarını ilave edip düşük hızda ancak karışana dek karıştırın.

Unu ilave edip tekrar ancak karışacak kadar yavaşça karıştırın. Hatta kaşık yada spatula ile yaparsanız daha iyi olur. Önceden yumurtaları çırparak ortaya çıkan havayı indirmemeye özen gösterin.

Sıvı yağda ilave edip hafifçe karıştırın.

Önce yağlanmış sonra unlanıp silkelenmiş yuvarlak pasta kalıbınıza hamuru dökün.

350F (175C) dereceli fırında kabarıp üstü pembeleşene kadar pişirin. Yaklaşık 25-35 dakika arası

Hafif ılındıktan sonra kenarlarından bıçakla geçip kalıptan çıkarın. soğumaya bırakın.

Kreması için:

Orta büyüklükte bir tencereye yumurta sarısı ve sekeri koyup tel çırpma aleti ile yada çatala hafifçe çırpın.

Un ve nişastayı da ilave edin. Sonra soğuk sütü koyup karıştırın.

Altını açıp orta ısıda koyulaşana dek karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başladıktan 1 dakika kadar sonra altını kapatıp vanilyayı, yağı ve arzuya göre limon kabuğu rendesini ilave edip soğumaya bırakın.

Pasta'nın bir araya getirilmesi:

Soğumuş olan pandispanyanızı tırtıllı bıçak ile üçe bölün.

Pastayı koyacağınız yuvarlak tepsi yada tabağa ilk pandispanya parçasını koyup üzerine kremayı koyun.

Sonra diğer katıda koyup aynı işlemi tekrarlayın.

En üst parçayı yerleştirip isterseniz hazır kremşantiyi paket tarifine göre hazırlayıp üstünü kaplayın.

Rendelenmiş çikolata serpiştirebilir, yanlarını makineden geçirilmiş cevizle süsleyebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:102287 • adi: Pandispanya Yaş Pasta • gönderen: hep • indirme tarihi: 14.03.2025 - 12:44