# PELTELİ PASTA

Kek için:
4 adet yumurta,
4 çorba kaşığı tozşeker,
5 çorba kaşığı un,
1 çay kaşığı kabartma tozu,
1 çorba kaşığı kakao,
4 adet armut,
1 kase vişne,
2 çorba kaşığı bal.
Peltesi için:
2 çorba kaşığı buğday nişastası,
2 çorba kaşığı tozşeker,
1 su bardağı su,
1 su bardağı vişne suyu

Yumurtaları tozşekerle iyice çırpın. 5 çorba kaşığı un, 1 çay kaşığı kabartma tozu ve 1 çorba kaşığı kakao ekleyin. 26 cm çapındaki bir kek kabını margarinle yağlayın. Karışımı dökün.
180 derece ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Üzerine bal gezdirin. Armut ve vişneyi dizin.
Ayrı bir tencerede su, nişasta ve vişne suyunu pürüzsüz hale gelinceye kadar karıştırın. Şekeri katıp ateşte koyulaştırın. Meyvelerin üzerine kaşık kaşık gezdirin.
Bir gece buzdolabında bekletin. Dilediğiniz şekilde süsleyip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:21129 • adı:Pelteli Pasta • gönderen:oya sancaklı • indirme tarihi:27.04.2024 - 23:36