PEMBE GÖNLÜM SENDE PASTASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
1 Adet yumurta
1 Adet vanilya
4 Kahve Fincanı un
4 Adet yumurta
1 Adet kremşanti
1 Adet vanilya, kabartma tozu
1 Su Bardağı şeker
4 Kahve Fincanı şeker
4 Yemek Kaşığı un
1 Litre süt
1 Adet limon kabuğu rendesi

İlk önce kremasınıkarıştırarak muhallebi gibi pişirin daha sonra sanayı atıp mikserle 5 dk çırpın içine kremşantiyi de ilave edip tekrar çırpın dolapta sertleşmesi için 15 dakika kadar bekletin. üzeri içinde 1 Paket kremşanti,frambuaz,çook az pembe gıda boyası Yapılışı: Önce yumurrtalar ve seker mikserle çırpılır. Toz olan malzemeler ayrı bir kapta karıştırılır ve bu yumurrtalı harca katılır Karıştırılır. önceden yağlanmış, unlanmış kelepçeli kalıba boşaltılır. 175 derecede 35 dakika kadar pişirilir. Kekimiz soğuyunca ortadan ikiye keselim. Ben franbuazları buzluktan çıkarttığım için çözülmesini beklerken suyuda çıktı suyuyla kekkimi ıslattım. Daha sonra arasına kremamızı sürüp meyvelerimizi dizelim diğer yarısınıda kapatıp çook az gıda boyası koyduğumuz kremşantiyle heryerini kaplayalım.bir gün dinlendirip servis ederseniz çook daha güzel ve yumuşak olur.

© lezzetler.com tarif no:81950 • adı:Pembe Gönlüm Sende Pastası • gönderen:bebecan • indirme tarihi:16.04.2024 - 10:21