PEMBE GÜL GATOSU (FRANSA)

5 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 bardak yoğurt
1 paket vanilya
2 su bardağı toz şeker
100 gram margarin
3 su bardağı un
300 gram margarin (kremi için)
200 gram pudra şekeri
Yarım paket vanilya

Derin bir kâse içine yumurtaları kırınız, şekeri ilâve ediniz.
Yumurta teli ile boza kıvamına gelinceye kadar karıştırınız.
İçine küçük parçalara bölünmüş sana yağını ilâve ediniz, karıştırınız.
Yoğurdu birden ilâve ediniz tekrar karıştırınız.
Diğer tarafta unu, vanilyayı va kabartma tozunu beraberce elekten geçiriniz.
Bir önceki karışıma yavaşça ilâve ediniz, karıştırınız.
İçine kâğıt yayılmış bir gato kalıbına boşaltınız.
Sıcak fırında orta ısı derecesinde Pembeleşip kabarıncaya kadar pişiriniz.
Pişdikten sonra bir bıçak ucu ile hamuru kalıp kenarından sokarak iyice ayırınız, kalıbı ters çevirerek bir tabağa çıkarınız. Alttaki kâğıdıda alınız.
Gatoyu soğumaya bırakınız.
Büyük bir bıçak ile gatoyu enine iki parçaya ayırınız, ortasına önce beyaz krem sürünüz ve iki parçayı üst üste muntazam kapatınız.
Ucuna tırtıllı huni geçirilmiş kfemia torbası ile üstünü ve yanlarını biçimli kapatınız.
En üstüne kenar tarafına bir tek pembe gül şekerlemesi koyunuz.

Kremi:
Kremi için yağı porselen kâsede yumurta teli veya tahta kaşıkla karıştırarak yumuşatınız.
Yumuşattığınız yağı karıştırarak beyazlaştırınız, pudra şekeri ilâve ediniz. Tekrar karıştırınız ve vanilyayı ilâve ediniz.

Not: Bu krem her pasta için kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:38219 • adı:PEMBE GÜL GATOSU (Fransa) • gönderen:miray • indirme tarihi:21.05.2024 - 01:52