PORTAKALLI KREMALI PASTA

Malzemesi:
6 yumurta
175 gr. şeker
150 gr. un
90 gr. tereyağı
Kolay pastacı kreması
6 adet portakal.

Hazırlanışı:
Yumurtaları bir kaseye kırın. Şekeri ilave ederek yumurta teli ile çırpın. Bu kabı içinde su kaynayan başka bir tencerenin içine oturtun. Ateşi kısın ve yumurtalı karışımı 5 dakika bu kaynar suyun üzerinde çırpın. Bu arada yumurtalı karışım hafif ısınacaktır. İçinde kaynar su bulunan tencereyi ateşten indirin. Karışımı karıştırmaya devam edin. Yumurtalı karışım kalınlaşıncaya kadar çırpmaya devam edin. Unu eleyerek koyun. Tereyağını katın. İki adet kek kalıbını yağlayın. Bu malzemeyi iki eşit parçaya ayırarak bu kalıplara koyun ve fırında 20-25 dakika pişirin
Altı adet portakalın kabuğunu keskin bir bıçakla soyun. Üzerindeki beyaz zarı ve çekirdekleri çıkartın. Bu arada akan suyunu bir kapta toplayın. Portakalları dilimler halinde kesin. Şeker ilave ederek 3-5 dakika kaynatın. Kaynamış olan şurubu süzgeçten ikinci bir kaba geçirin. Kısık ateşte şurubu kaynatın. Portakalları delikli kepçe ile kağıt üzerine alın. Kaynayan şurubu soğumaya bırakın.
Her bir keki enlemesine ortadan ikiye bölün. Bir yarım kekin üzerine şuruptan fırça ile sürün. Kolay pastacı kreması hazırlayın. Bu kremadan bir miktar şuruplu kekin üzerine yayın. Sonra üzerine diğer yarım keki oturtun. Tekrar şurup, tekrar krema böyle kat kat devam edin. Suları süzülen meyvaları kremanın üzerine dizin. Diğer katlar gibi üzerine şurup ve krema sürün. Yuvarlak hareketlerle kalan kremayı pastanın bütününe yayın. Ortasını halka şeklinde portakallarla süsleyin. Mümkün olduğu kadar çabuk pastayı servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:43147 • adı:PORTAKALLI KREMALI PASTA • gönderen:1969 • indirme tarihi:01.05.2024 - 17:58