# PORTAKALLI PASTA

Pandispanya için:
4 adet yumurta
4'er kahve fincanı tozşeker ve un
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 kahve fincanı tepeleme kakao
1'er paket kabartma tozu ve vanilya
Yarım kahve fincanı yoğurt
Portakallı krema için:
1,5 su bardağı tozşeker
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı un
6 çorba kaşığı silme mısır nişastası
1 paket vanilya
3 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 adet portakal
Yarım çay kaşığı tuz
Portakal kabuğu şekerlemesi için:
2-3 adet portakal
1 çorba kaşığı tozşeker
Yeteri kadar su
Çikolata sos için:
100 gram krema
100 gram çikolata
Süslemek için:
Hazır şeker hamuru

Pandispanya için yumurta ve toz şekeri pürüzsüz bir kıvam alana dek çırpın. Sıvıyağ ekleyip karıştırın. Ayrı bir yerde un, kakao, kabartma tozu ve vanilyayı birlikte eleyin. Yumurtalı karışıma ekleyip iyice karıştırın. Yağlanmış orta boy yuvarlak bir kalıba yayıp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 30-40 dakika pişirin. Pandispanya soğuyunca enlemesine 3 eşit parçaya kesin. Portakallı krema için tozşeker ve yumurtayı çırpma teli ile iyice çırpın. Un ve nişasta ekleyip pürüzsüz bir kıvam alana dek çırpmaya devam edin. Tuz ekleyin. Ocağa oturtup, azar azar ve karıştırarak sütü katın. Tereyağı ve vanilya ilave edip ocaktan alın. Portakalın kabuğunu rendeleyip, suyunu sıkın. Daha sonra her ikisini de kremaya ekleyip ılınmaya bırakın. Mikserle 5 dakika çırpın. Portakal kabuğu şekerlemesi için portakalların kabuklarını soyup, küçük küpler halinde kesin. Su dolu bir kaba koyup, acısının çıkması için 5 dakika kaynatın. Suyunu değiştirip, 5 dakika daha kaynatın. Aynı işlemi 2 kez daha tekrarlayın. En son suyunu değiştirdiğinizde tozşeker ekleyip ağdalaşana dek kaynatın. Suyunu süzdürüp soğumaya bırakın. Çikolata sos için kremayı kaynama noktasına gelene dek ısıtın. Üzerine parçalara ayrılmış çikolata ekleyip, eriyene dek karıştırın. Pandispanya katlarının arasına portakallı krema sürüp, portakal kabuğu şekerlemesi serpiştirerek, üst üste yerleştirin. Pandispanyanın her tarafını çikolata sos ile kaplayın. Şeker hamuruyla dilediğiniz şekilde süsleyin. Buzdolabında 5-6 saat dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:161627 • adı:Portakallı Pasta • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:03.05.2024 - 07:11