



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUS PASTASI

www.vzug.com

Hamur
200 g yumuşak tereyağı
200 g şeker
2 yumurta
400 g beyaz un
50 g şekersiz kakao tozu
1 paket kabartma tozu
11
Kesmik dolgusu
125 g yumuşak tereyağı
150 g şeker
3 paket vanilya şekeri
3 yumurta sarısı
500 g yağsız kesmik
300 g kesmik kreması
30 g mısır nişastası
3 yumurta akı

Tereyağı ve şekeri kabarık bir kütle halde çırpın, yumurta ekleyin ve kremsi bir kıvama ulaşana kadar ırpıma devam edin. Un, kakao ve kabartma tozunu karıştırın, tereyağı ile yoğurun. Hamuru 2 saat soğumaya bırakın. Pane kalıbının kenar ve tabanına tereyağı sürün. Hamuru ikiye bölün. Bir parçasını pane kalıbının tabanına yayın. Halkayı yerleştirin. Kalan hamuru ikiye bölün, kalıbın çevresine bir rulo yapın, kenarına yerleştirin, yaklaşık 6 cm yukarı çekin ve bastırın. İ malzeme için tereyağı, şeker ve vanilya şekerini kabarık, açık renkli bir krema şeklinde çırpın. Yumurta sarısı, kesmiği mısır nişastası ve konyağı karıştırın. Yumurta akını katı olarak çırpın ve dikkatlice altına yedin. Kesmik kütlesini kalıba doldurun ve düzleyin. Kalan hamuru kesmik kütlesine batırın. Kalıbı ısıtılmış fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

