ŞEFTALİLİ PASTA

Malzeme:
Ara krema malzemesi:
yarım su bardağı un
yarım su bardağı şeker
1 yumurta
yarım kilo süt
Pasta malzemesi:
6 yumurta
6 fincan şeker
6 fincan un
Krema malzemesi:
yarım kilo şeftali
1 fincan nişasta
3 fincan şeker

Yapılışı:
Yumurta ile şeker mikserde iyice çırpılır. Un ilave edilip fırın tepsisine dökülür. Elektrikli fırına ılık verin. Fırından çıkınca kek ortadan ayrılır.
Krema yapılışı: Şeftaliler rendelenir. Nişasta 2 su bardağı su ile pişirilir.
Ara kremanın hazırlanışı: Un, şeker, yumurta, süt karıştırılıp pişirin. Yağ ilave edilip mikserde çırpın.
Bir kalıp kekin üzerine şeftalili kremayı sürün. Üstüne kek kalıbını yerleştirin. Onun üstüne beyaz kremayı sürün.

© lezzetler.com tarif no:23863 • adı:ŞEFTALİLİ PASTA • gönderen:ahugökşen • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:56