



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEVGİLİLER GÜNÜ PASTASI

<https://www.sabah.com.tr>

Pandispanya için:

4 adet yumurta

2 kahve fincanı un

Yarım su bardağı tozşeker

Yarım çay kaşığı kabartma tozu

Pastanın iç kreması:

1 su bardağından iki parmak eksik süt

1/4 su bardağı tozşeker

4 çorba kaşığı un

1 adet yumurta

3 çorba kaşığı tereyağı

1 paket vanilya

Çilek şurubu:

1/4 su bardağı tozşeker

1 kahve fincanı çilek suyu

Krem şanti:

125 gram krema

1 çorba kaşığı tozşeker

Pastanın dış kreması için:

250 gram krema

4 çorba kaşığı tozşeker

1 gram kırmızı gıda boyası

Çeşitli meyveler:

Kivi

Muz

Çilek

Pandispanya için gerekli yumurtaları ve tozşekerini kabarcıya dek mikserle çırpın. Un ve kabartma tozunu ekleyin. Yağlı kağıtla kaplı üç adet fırın tepsisine bir cm kalınlığında olacak şekilde dökün. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 8-10 dakika pişirin. Pandispanyanın iç kreması için süt, tozşeker, un ve yumurtayı bir kaptan iyice çırpıttıktan sonra tencereye aktarın. Kısık ateşte sürekli karıştırarak, kaynıncaya dek pişirin. Kaynamaya başladıktan sonra tencereyi ateşin üzerinden indirin. Tereyağı ve vanilyayı ekleyin. Kremanın topaklanmaması için sürekli karıştırarak, soğutun. Fırından çıkardığınız pandispanyaları soğuduktan sonra kalp şeklindeki bir kalıpla kesin (üç adet parça olmalı). Çilek likörü şurubu için, tozşeker ve suyu bir tencerede kaynatın. Çilek likörünü ekleyerek, tencereyi ateşin üzerinden indirin. Krem şanti için krema ve tozşekerini koyulaşana dek çırpın. Pastanın dış kreması için ise krema, tozşeker ve gıda boyasını koyulaşana dek çırpın.

Pandispanyanın ilk katının üzerine çilek şurubundan sürün, iç kremadan sürün.

Meyveleri küçük küpler halinde kesin, kremanın üzerine yayın.

İkinci pandispanya katını meyvelerin üzerine koyun. Çilek şurubu ile ıslattıktan sonra krema sürün. Meyveleri dizin. Üzerine bir miktar pasta kreması sürün. Son pandispanya katını, meyvelerin üzerine yerleştirip, çilek şurubu ile ıslatın. Buzdolabına koyarak, bir süre bekletin.

Buzdolabından çıkararak, pastanın üzerini ve yanlarını kırmızı renkli krema ile sıvayın. Üzerini beyaz çikolata parçaları ve krema ile süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:161311 • adı:Sevgililer Günü Pastası • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:22.05.2024 - 14:15