



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ÜZÜMLÜ YILBAŞI PASTASI

Elif Korkmazel

Pandispanya için:

4 adet yumurta

5 çorba kaşığı tozşeker

1 su bardağı un

1 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı sıvıyağ

2 su bardağı sıcak su

Islatmak için:

1 su bardağı mandalina suyu

Yarım su bardağı üzüm suyu

2 çorba kaşığı tozşeker

Kreması için:

3 su bardağı süt

3'er çorba kaşığı tozşeker ve un

1 paket vanilya

1 adet yumurtanın sarısı

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çay bardağı mandalina suyu

1 çay bardağı üzüm suyu

Çikolatalı sos için:

2 paket bitter çikolata

100 gram krema

Süslemek için:

Pudraşekeri

Mandalina

Üzüm

Pandispanya için, yumurtaları ve şekerini mikser veya telle çırparak açık sarı renkte, koyu bir krema haline getirin. Üzerine elenmiş unu azar azar ekleyin. Ardından tereyağı, sıvıyağ ve sıcak suyu katıp karıştırın ve yuvarlak bir fırın kabına koyun. 180 derece fırında 40 dakika pişirin. Fırından çıkarıp 3 parçaya bölün. Mandalina suyu, üzüm suyu ve 2 çorba kaşığı şekeri karıştırıp bölünmüş pandispanyaları bu karışımla ıslatın. Kreması için, tencereye süt, şeker, un ve yumurta sarısını koyup, telle çırpın. Tencereyi ocağa alıp, tahta kaşıkla koyulaşana dek karıştırarak pişirin. Ocaktan indirip, içine tereyağı, mandalina ve üzüm suyunu ekleyip çırpın. Krema soğuyunca yarısını, pandispanyaların arasına eşit miktarda sürün. Pandispanyaları üst üste dizip kalan kremayı her tarafına bulayın. Çikolatalı sos için, çikolataları ve kremayı benmari usulü eritin ve biraz soğutun. Sosu pastanın üzerine dökün. Üzüm tanelerine kürdanları geçirip pastaya saplayın. Pastanın etrafına mandalina dilimlerini dizin. Son olarak üzerine pudraşekerini serpin. 2 saat buzdolabında bekleterek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:161696 • adı:Üzümlü Yılbaşı Pastası • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:06.04.2025 - 17:32