VİŞNE SOSLU KEDİDİLLİ PASTA

Kreması için:
3 tepeleme yemek kaşığı un
7 yemek kaşığı tozşeker
2 buçuk su bardağı süt
1 paket beyaz krem peynir (oda ısısında)
1 paket vanilya
Bisküvileri ıslatmak için:
1 tatlı kaşığı suda eriyen granül kahve
1/2 su bardağından fazla kaynamış su
1 yemek kaşığı tozşeker
Üst sosu için:
Yarım su bardağı dondurulmuş vişne
Yarım su bardağı vişne suyu
2 silme yemek kaşığı nişasta
3 yemek kaşığı tozşeker
1 paket hazır kedidili biskuvisi
Süslemek için şeker granüller ve inciler, kurdela

Krema için un ve tozşekeri orta boy bir tencerede karıştırıp sütü ilave edin. Katılaşıp kabarcıklar çıkana kadar karıştırarak orta ısıda pişirin. Altını kapatıp vanilyayı ilave edin. Biraz ılındıktan sonra krem peyniri ilave edip mikserle karışana kadar çırpın ve soğumaya bırakın. Bisküvileri ıslatmak için kaynamış suya kahve ve tozşekeri ilave edip ılınmaya bırakın. Kelepçeli kalıbınızın tabanını çıkarıp servis tabağınıza otutturun. Pastanın duvarının çok kalın olmaması için kedidillerinin boylarının 1/3 (üçte bir) oranında bıçakla kırmadan kesin. Bir taraflarını hafifçe kahveli suya batırdığınız kesik kedidillerini düz yeri tabana gelecek şekilde kalıbın yan duvarlarına dizin. Kalan kesik parçaları yine kahveli suya hafifçe batırıp tabanı tamamen doldurun. Kremanızın yarısını kalıba döküp tekrar ıslatılmış bir sıra kedidili bisküvisi ile kaplayın. (tabanı oluştururken bisküvileri gerekirse şekile uygun olarak kesin) Kalan kremayı ilave edip düzleyin. Kalan bisküvileride ıslatıp katı doldurarak bitirin. Buzdolabında 2 saat kadar soğumaya bırakın. Pastanız soğumaya yakın vişne sos malzemelerini ufak bir tencerede karıştırıp pişirin. Kıvamı koyu fakat akıcı olmalıdır. Gerekirse biraz kaynamış su ilavesi ile ayarlama yapın. Pastanın üzerine sosu döküp sertleşmesi için tekrar buzdolabına kaldırıp bekletin. Tamamen soğuduktan sonra kalıptan dikkatlice ayırıp, istediğiniz şekilde süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:132452 • adı:Vişne Soslu Kedidilli Pasta • gönderen:kivili • indirme tarihi:23.04.2024 - 09:27