VİŞNELİ JÖLELİ FINDIKLI PASTA

2 paket vişne jölesi
200 gr kedi dili bisküvisi
Mevsim meyveleri
1 yumurta
3 kaşık un
2 kaşık margarin
1 paket vanilya
Yarım kilo süt
Yarım bardak tozşeker
Biraz çekilmiş fındık

Vişne jölesini, paketin üzerindeki tarife göre hazırlayın. Krema için yumurtayı, unu, margarini, vanilyayı, sütü ve tozşekeri derin bir kasede iyice çırpın. Bu karışımı ocağa alıp, koyulaşana dek tahta bir kaşıkla karıştırarak pişirin. Sonra soğumaya bırakın. Jöleden 2 kepçe alıp, pastayı yapacağınız kalıbın dibine dökün. 10 dakika dondurun. Üzerine istediğiniz meyveyi dilimleyip dizin. Meyvelerin üzerini de örtecek kadar jöle döküp dondurun. Sonra kedidili bisküvisini jöle ile ıslatarak, kenarlardan boşluk bırakacak şekilde dizin. Üzerine hazırladığınız kremadan birkaç çorba kaşığı koyup yayın. Tekrar bisküvi dizin ve kabı doldurana dek aynı sıralamayla malzemeleri döşeyin. Kalan jöleyi etrafından döküp boşlukları doldurun. Tekrar dolaba koyup servis zamanına kadar bekletin. Servis yapacağınız zaman, pasta kabını sıcak suya oturtup biraz bekletin. Daha sonra ters çevirip servis tabağına çıkartın. Servis tabagın kenarlarına çekilmiş fındık eklenip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:114969 • adı:Vişneli Jöleli Fındıklı Pasta • gönderen:yemek kitabı • indirme tarihi:05.05.2024 - 04:52