VİŞNELİ PASTA

MALZEME:
10 yumurta
10 çorba kaşığı toz şeker
10 çorba kaşığı un
yarım paket vanilya
1 limonun rendelenmiş kabukları
Vişne
Islatma Suyu İçin:
1 su bardağı su
3 çorba kaşığı toz şeker.
Krem İçin:
3 yumurta
3 çorba kaşığı un
7 çorba kaşığı toz şeker
2 su bardağı süt
1 çay kaşığı vanilya
1 limonun rendelenmiş kabukları

HAZIRLANIŞI:
Yumurtalar, bakır bir tencereye kırılır. Üzerine şeker dökülür.
Hafif ateş üzerinde, koyu yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırpılır.
Un, bir kaba elenir. Üzerine rendelenmiş limon kabukları ve vanilya konulur.
Yumurta-şeker karışımı bulunan kaba dökülür. Yedirilinceye kadar karıştırılır.
Yağlanmış ve içine alüminyum folyo kâğıt döşenmiş pasta kalıbının yarısına kadar konur.
Önceden ısıtılmış, hafif hararetli fırında 45 dakika pişirilir.
Soğuduktan sonra kalıptan çıkarılır. 3 parçaya ayrılır. Üstleri şekerli su ile ıslatılır.
Kremin Hazırlanması: Yumurta, un ve şeker bir tencereye konur.
Üzerine, azar azar süt dökülerek ezilir.
Sonra, ateşe konulur. "Un çorbası" koyuluğuna gelinceye kadar kaynatılır.
Ateşten alınır. İçine limon kabukları ve vanilya konur. Bir-iki kere karıştırılır.
Bu krem, pastaların üzerine sürülür.
Vişnenin çöpleri ayıklanıp çekirdekleri çıkartılır, kremin üzerine, kenarlardan görülecek şekilde dizilir.
Üstüne, ikinci kat pasta konur. Üstü vişnelerle süslenir.
Vişne gözükmeyen yerler, "Kremle" süslenir, Üzerine çok az limonlu su sürülür.
Biraz dineledirlideikten sonra servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:51537 • adı:Vişneli Pasta • gönderen:küresel • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:27