YAŞ GÜNÜ GATOSU

Pandispanya Malzeme :
1 paket kabartma tozu,
10 yumurta,
300 gr. un,
250 gr. şeker,
vanilya.

Çikolatalı Glazür Malzeme :
150 gr. sütsüz çikolata,
50 gr. margarin.

Yağlı Krem Malzeme:
1 küçük margarin,
1 avuç pudra şekeri,

Çikolatalı Glazür Yapılışı:
1- 50 gr. margarini küçük bir kapta eritiniz.
2- Yağ iyice kızınca içine küçük parçalara doğranmış çikolatayı atınız.
3- Hafif karıştırarak ateşi de kısarak çikolatanın tamamen erimesini temin ediniz.
4- Ateşten alıp istediğiniz yerde kullanınız.

Pandispanya Yapılışı:
1- Yumurtaları yumurta tenceresine kırınız.
2- Şekeri koyup hafif ateş üzerinde yoğurt kıvamına gelinceye kada çarpınız.
3- Ateşten alınca vanilya, kabartma tozu, karıştırılmış unu koyunuz.
4- Bir iki defa karıştırınız.
5- Kağıt yayılmış kalıba dökünüz.
6- Hafif hararetli fırında 40-45 dakika pişiriniz.

Yağlı Kremin Yapılışı:
1- 1 küçük sana yağı ve 1 tek avuç pudra şekerini porselen bir kaseye koyunuz.
2- Tahta kaşıkla bir yöne doğru muntazam karıştırarak yağı beyazlatınız.
3- Yağ iyice beyazlaşınca pasta enjektörüne koyup pastaların üzerine çeşitli süsler yapınız.

Final:
1- Pandispanya pişip soğuyunca yüksekliğine göre 2'ye 3'e kesiniz.
2- Her parçayı şekerli su ile ısıtınız.
3- Pasta kremi sürüp her parçayı birbirinin üzerine koyunuz.
4- En üstünü de hafifçe ıslatınız.
5- Çikolatalı glazürünü döküp hafif hafif vurarak yüzey kadar yayınız.
6- Donunca üzerine yağlı kremle yazı ve süs yaparak süsleyiniz.

ML® Meyveli Yaş Pasta için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:19604 • adı:YAŞ GÜNÜ GATOSU • gönderen:Sevda Pekel • indirme tarihi:01.05.2024 - 08:00