YAŞPASTA

Malzemeler:
5 Yumurta
5 fincan Şeker
1 Kabartma tozu
5 fıncan Un
rendelenmiş ceviz
Hindistancevizi
Kreması:
1 su bardağı Şeker
1 Ymurta
6 kaşık Kakao
9 kaşık Un
yarım litre Süt
1 vanilya
2 yemek kaşığı Margarin

Yapılışı:
Bir kapta yumurtalarla beraber şekeri mikserle 15-20 dakika mikserle karıştırın. Sonra kabartma tozunu ve ununu ilave edin. Mikserle devamlı karıştırın. Yağladığınız kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış fırında, 175 derecede pişirin.
Kek fırında pişerken kremasını hazırlayın.
Ocakta kısık ateşte bir tencereye sütü, şekeri,kakaoyu ve vanilyayı koyun.Yumurtayı çırpın ve ilave edin. Hepsini karıştırın. Unu ayrı bir kapta azıcık sütle karıştırın ve tencerenize yavaş yavaş karıştırarak ilave edin. Altına tutmaması için tahta kaşıkla devamlı karıştıracaksınız.
Koyulaşınca içine margarini katın ve karıştırın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
Keki yandan ister ikiye yada üçe bıçakla dikkatli kesin.(nasıl isterseniz, 2 katlı pasta yada 3 katlı pasta).
Her katın arasına hazırladığınız kakaolu kremadan koyun. En üstüne ve kenarlarınada kremayı paylaştırın.
Pastanın üstünü ceviz ve hindistanceviziyle süsleyin. Doğumgünü pastanız sevise hazırdır.

Not: Bu pastakeki tarifini bütün pastalarınızda kullanabilirsiniz. Kolay ve lezzetli..
www.nefissofra.com

ML® Yarım Pasta için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:37280 • adı:Yaşpasta • gönderen:yasemin1963 • indirme tarihi:26.05.2024 - 22:41