YAŞ PASTA

1 Yemek Kaşığı Sana Hamurişi
4 Fincan toz şeker
1 Paket kabartma tozu
2 Yemek Kaşığı sıvı yağ
2 Yemek Kaşığı ceviz
3 Yemek Kaşığı kaynar su
1 Yemek Kaşığı Pasta Şekeri
4 Adet yumurta
1 Paket pasta kreması
3 Bardak süt
3 Fincan un
1 Paket kakaolu puding
1 Paket vanilya
1 Paket sütlü çikolata

Kabımızın içerisine 4 tane yumurta akını ayırıp koyuyoruz. 2 fincan toz şeker ile yumurtayı çırpıyoruz. Ayrı bir kap alıp yumurta sarılarını kabın içerisine koyuyoruz. 2 fincan toz şekerle çırpıyoruz. Yumurta sarılarının içerisine 3 yemek kaşığı kaynar su koyup hepsini bir çırpıyoruz. Yumurta beyazı harcımızı yumurta sarısı harcımızın içerisine döküp ikisini bir çırpıyoruz. 2 yemek kaşığı sıvı yağ bir paket kabartma tozu 1 paket vanilya ilave edip harcımızı çırpıyoruz. İçerisine 3 fincan un koyup hepsini bir çırpıyoruz. Kek kalıbımızı 1 yemek kaşığı margarinle yağlıyoruz. Harcımızı içerisine döküp fırında pişiriyoruz. Tenceremizin içerisine 2 bardak sütümüzü koyup bir paket pudingimizle bunu pişiriyoruz. Ayrı bir kabımızın içerisine 1 bardak süt koyuyoruz. Bunu 1 paket pasta kremasıyla çıpıyoruz. Pişmiş olan kekimizi yatay bir şekilde ortadan kesiyoruz. Hazırlamış olduğumuz pasta kremasını içine koyuyoruz. En üstünede hazırlamış olduğumuz pudingi döküyoruz. Üzerine ceviz renkli pasta şekeri ve çikolata rendeleyip pastamızı hazırlamış oluyoruz.

© lezzetler.com tarif no:84030 • adı:Yaş Pasta • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 21:04