YILBAŞI PASTASI

10 adet yumurta
250 gr. tozşeker (10 çorba kaşığı)
300 gr. un (10 çorba kaşığı)
Vanilya
Limon kabuğu rendesi
Islatma suyu
Ara kremi
Üst kremi
Süslemek için muhtelif krem, fındık, fıstık vb.

10 yumurtadan pandispanyayı hazırlayınız.
Dikdörtgen veya yuvarlak bir kalıba döküp, pişiriniz.
Kontrolünü yapıp fırından aldıktan sonra biraz soğutup kalıptan çıkarınız.
Enine 2'ye veya 3'e kesiniz.
Her katı ıslatma suyu ile ıslatınız.
2 adedinin üzerine pasta ara kremini sürüp, 3 katı üst üste koyup, pastayı eski şekline getirniiz.
Kenarlarını da ara kremle kapatınız.
Üstüne de çok az ara krem sürüp, hazırladığınız bir üst krem, yani örtülükle pastayı kaplayınız.
Örtülük donduktan sonra pastanın üzerine çok ince duyla (huni) «iyi Yıllar» veya eski ve yeni tarihler atıp, pastayı süsleyiniz.

Not: Bu pastaları çok çeşitte kremalarla yaparak çeşitlendirmek mümkündür. Örneğin, kakaolu kremlerle renkli, beyaz kremlerle beyaz, beyaz kreme şekerci boyası katarak muhtelif renklerde hazırlayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:66090 • adı:YILBAŞI PASTASI • gönderen:küçük ev • indirme tarihi:28.04.2024 - 10:28