ADET YAŞ PASTA



3 adet yumurta
2,5 çay bardağı pudra şekeri
2,5 çay bardağı elenmiş un
1 çorba kaşığı kakao
1 silme çorba kaşığı tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay bardağı süt
bir fiske tuz
Krema için;
2 su bardağı süt
1 çay bardağı toz şeker
1,5 çorba kaşığı kakao
1 çorba kaşığı buğday nişastası
1 çorba kaşığı un
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı kadar margarin
Üzeri için;
Hindistancevizi
İnce dövülmüş antepfıstığı

Çukur bir kaba yumurta ve şeker konur mikserde bembeyaz olana kadar çırpılır.
Üzerineoda ısısında yumuşamış tereyağı, süt eklenir kısa süre daha çırpılır.
Kalan malzemeler katılır, çok fazla karıştırmadan yağlanmış orta büyüklükte kare fırın kabına dökülür.
Pandispanya önceden ısıtılmış 170 derece fırına verilir, 35-40 dakika pişirilir.
Fırından çıkan pandispanya yaklaşık 2 saat soğutulur, süre sonunda ortadan enine kesilir.
Krema için süt, şeker, kakao, nişasta ve un bir tencereye konur. Orta ateşte kıvam alana kadar pişirilir.
Krema göz göz olunca tereyağı ve vanilya ilave edilir, karıştırılır, ateşten alınır.
Ara sıra karıştırarak kaymat tutmadan soğuması sağlanır.
Pandispanyanın ilk katına kremanın yarısı sürülür, üzeine ikinci kat pandispanya konur, kalan krema da üzerine yayılır.
Pasta bıçakla kibrit kutusunda biraz küçük parçalara kesilir.
Her parça pasta kağıdına yerleştirilir, antepfıstığıyla süslenir.

Not: Bu pasta hazır krem şanti ve/veya hazır kare pandispanya da kullanarak hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1341 | Adı: Adet Yaş Pasta | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 09:09