

Limonlu Yas Pasta

Malzemeler

Pandispanya için:

5 tane yumurta

1 su bardagi seker

1,5 su bardagi un

1/2 paket kabartma tozu

1 limon kabugu rendesi

Kremasi için :

4 su bardagi sut

1 su bardagi seker

1 yumurtanın sarisi

1 su bardagi un

50 gr. tereyagi

1 limon kabugu rendesi

2,5 yemek kasigi limon suyu

1 paket vanilya

Yapilisi

Yumurta ile sekeri cirpma kabina alin. Mikserle 5 dakika iyice cirpip kabarmasini saglayin.

Icerisine unu, limon kabugu rendesini ve kabartma tozunu ekleyip, karisana kadar cirpin.

Onceden yaglanip unlanmis firin tepsisine karisimi dokun.

175 derecede isitilmis firinda pisirin.

Bu arada bir bardak unu tencereye alin ve kisik ateste kokusu cikana kadar kavurun.

Unu bir sure bekletin ve ilindiktan sonra icerisine sutu, sekeri, yumurtayi, vanilyayi ilave edip, surekli karistirarak pisirin.

Muhallebi kivami alinca icine tereyagini da ekleyin ve 2-3 dakika kadar mikserle cirpin.

Hazirladiginiz limon suyunu karisima ekleyip, tekrar cirpin

Pandispanyayi ortadan ikiye duzgunce kesin.

Yarisini pisirdiginiz tepsiye tekrar koyun.

Kekin uzerine kremayi dokun ve yayın.

Ikinci parcayi da kremanin uzerine kapatın.

Son olarak, krem santinin icine limon kabugunu ekleyip 1 bardak sutle cirpin ve pastanın uzerine yayın.

Pastanizi istediginiz gibi susleyin ve 2-3 saat kadar dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis yapin