

Meyveli Pasta

Malzemeler

Pandispanya için malzemeler;

5 Yumurta (oda sıcaklığında)

1 Su bardağı toz şeker

1 Su bardağından az eksik un

1 Türk kahve fincanı ılık su

5 Tatlı kaşığı kakao

1 Paket vanilya

Yarım paket kabartma tozu

Firin kağıdı

Pasta kreması için;

ORJINAL PASTA KREMASI İÇİN:

3 Su Bardağı (600 ml.) Sut.

2 Cay Bardağı Toz Şeker.

1 Cay Bardağı Un

2 Tatlı Kaşığı Misir Nisastası

1 Paket Vanilya

2 Adet Yumurta Sarısı

Üzeri için;

Hazır çilekli jöle

Yapılışı

Oncelikle kek kalıbına yağlı kagittan zemin hazırlayalım.Kakaoyu, unu ve kabartma tozunu 2 kere eleyelim.İki kap alalım birine yumurta aklarını diğerine yumurta sarılarını koyalım. Şimdi yumurta aklarına şekerin yarısını koyup kopurtelim. Şimdi yumurta sarısına kalan şekeri koyup, yumurtanın rengi acılaşana kadar çırpalım. İçine suyu ve vanilyayı koyup 20 saniye daha çırpalım.Elenmiş kuru malzemeleri yumurta sarısına katalım, tüm malzemeler birbirine karışana kadar çırpalım. Bu aşamadan sonra mikseri kaldıralım.Kakao karışımı yumurta beyazının içine spatula yardımı ile bosaltalım.Kekimizin kabarmasını sağlayacak yumurta aklarının sonmemesi için aşağıdan yukarıya doğru nazik yumuşak bir şekilde karıştırma işlemi yapmalıyız.Daha sonra sonra fırın kabına dökelim ve pıslirelim.Pasta kremasına geçelim.Vanilya hariç tüm malzemeleri küçük bir tencereye koyun. Orta ateşte çırpma teli ile sürekli karıştırarak pıslirin. Karışım kaynamaya başlayınca ocakın altını kapatın. Vanilyayı ekleyin ve karıştırın. Karışım ilinincaya kadar ara karıştırarak kabuk tutmamasını sağlayın.1 paket alıp önceden hazırlamış olduğunuz krem şantiyi ekleyin.Pisen keki ortadan ikiye bölüp hazırladığınız kremayı sürün.Hazır suyla kaynatıp yaptığımız çilekli jölelerden alıp üzerindeki tarife göre hazırlayın.Süslemesini dilediğiniz gibi yapın.Afiyet Olsun..