

Pismaniyeli Yas Pasta

Malzemeler

1 paket pismaniye
6 yemek kasigi seker
4 adet yumurta
1/2 cay bardagi sut
1 paket kabartma tozu
1/2 cay bardagi sivi yag
Aldigi kadar un

lc malzemesi:

1 kase erik marmeladi
1 adet muz
2 adet kivi
2 adet portakal
1 adet nar

Muhallebisi icin:

4 su bardagi sut
4 yemek kasigi un
2 yemek kasigi nisasta
1/2 paket margarin

Yapilisi

Alti yemek kasigi seker kirilan dort yumurta ile cirpilir. Yarim cay bardagi sut, bir paket kabartma tozu ve sivi yag eklenir.Un ekledigimiz kek hamuru blendirila iyice cirpilir ve kaliba dokulur.

Kek hamuru firinda piserken pastanin muhallebisi icin yarim paket margarin, alti su bardagi sutle eritilir. Uzerine bir su bardagi seker, ikiser yemek kasigi un ve nisasta eklenir. Muhallebi fokurdayana kadar karistirilarak pisirilir ve sogumasi icin bir kaba alinir. Bir adet muz kup kup, ikiser tane kivi ve portakal dilimlenir. Bir nar da tane tane ayiklanir. Pisen kek sogutulur bu sirada muhallebi de iyice cirpilir. Soguyan kek ortadan ikiye kesilir. Pastanin alti olacak parcanin uzerine bir kase erik marmeladi suyla karistirilip surulur, uzerine de muhallebi surulerek kekin tabani kaplanir.Kup kup kesilen muzlar ve dilimlenen kivilerle portakallar muhallebinin uzerine dizilir. Nar taneleri de diger meyvelerle bulusturulur. Pastanin ust keki koyulur ve uzeri muhallebi ile kaplanir ardindan da donmasi icin dolapta bekletilir. Donan pastanin uzeri pismaniyelerle kaplanir. Pismaniyelerin ustune nar taneleri ve dilimlenen kivilerden koyulur. Pismaniyeli pasta sunuma hazirdir...