BALKABAĞI PASTASI

1 kg balkabağı
2 su bardağı toz şeker
Krema için:
3 su bardağı süt
1,5 çay bardağı toz şeker
2 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı nişasta
1 paket vanilya
Üzeri için:
2 adet yumurta beyazı
1 çay bardağı toz şeker

Dilimlenmiş ve soyulmuş balkabağı bir tencereye sıralanır. Üzerine hiç su konmadan şeker eklenir. Kapağı kapatılır, kısık ateşte 45 dakika pişirilir.
Daha sonra süzgece çıkarılır, fazla suyu süzülür. Çatalla ezerek püre yapılır.
Krema için tencereye soğuk süt, yumurta sarıları, nişasta ve şeker konur. Ateşe yerleştirmeden önce iyice karıştırılır.
Daha sonra orta ateşte, sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce vanilya katılır.
Orta büyüklükteki kelepçeli kalıp margarinle yağlanır.
Kalıba önce balkabağı püresi bastırarak yerleştirilir. Üzerine ılımış krema dökülür.
Bu arada yumurta beyazı ve toz şeker mikserle 5 dakika köpürtülür ve tamamen soğumuş kremanın üzerine yayılır.
Pasta önceden ısıtılmış 130 derece fırına konur. Yumurta beyazı kızarıp, kabarana kadar pişirilir.
Fırından çıktıktan sonra yarım saat oda ısısında bekletilir. Sonra buzdolabına konur, 1 gece dinlendirilir.
Kalıptan çıkarılır.Dilimleyerek servise sunulur.

Not: Pastanın üzerindeki yumurta beyazının fırından çıktıktan bir süre sonra sönmesi normaldir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1052 | Adı: Balkabağı Pastası | İndirme tarihi: 17.08.2025 - 09:51