# ARMUTLU PASTA

3 Adet yumuta
1 Su bardağı yoğurt
1 Su bardağı sıvıyağ
1,5 Su bardağı toz şeker
3 Su bardağı un
1 Paket vanilya
1 Paket kabartma tozu
5 Adet armut
1 Kahve fincanı damla çikolata
2 Çorba kaşığı toz şeker
Yarım paket krem şanti
Yarım su bardağı soğuk süt

# 3 yumurta çukur bir kaba kırılır, üzerine 1,5 su bardağı toz şeker eklenir, şeker eriyene kadar mikserle 7 - 8 dakika çırpılır.
# Üzerine yoğurt, sıvıyağ, elenmiş un, vanilya, kabartma tozu eklenir, malzemeler özleşene kadar karıştırılır.
# Ortası delik olmayan kelepçeli kek kalıbı önce yağlanır, sonra üzerine un serpilir. (Kelepçeli kalıp yoksa, küçük yuvarlak kenarlı bir tepsi de kullanılabilir.)
# Kalıba hazırlanan kek harcının yarısı konur, düzeltilir.
# Üzerine ince dilimlenmiş armutlar sıkı sıkı dizilir. Armut dilimlerinin üzerine önce bir çorba kaşığı toz şeker, sonra damla çikolata serpilir.
# Armutların üzerine kalan kek harcı konur düzeltilir. Üzerine armut dilimleri dizilir, toz şeker serpilir.
# Hazırlanan kek önceden ısıtılmış 175 derece fırında yaklaşık 50 dakika pişirilir.
# Fırından çıkıp, soğuyunca üzerine 1 çay bardağı suda, 1 çorba kaşığı toz şeker karışımı gezdirilir.
# En son üzerine sütle çırpılmış krem şanti kaplanır, buzdolabında en az 2 saat dinlendirilir. Dilimleyerek servis yapılır.

Not: Armutlar sertse, biraz haşlandıktan sonra dizilebilir

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1544 | Adı: Armutlu Pasta | İndirme tarihi: 16.08.2025 - 21:08