

Prinsesstarta

Toplam 105 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk 10 kişilik Zor ~318 kcal Açılış 2/10

Prinsesstarta, pandispanya, krema ve reçel katları yeşil badem ezmesiyle örten, İsveç kutlama masaları için en tanınmış pastalarından biridir.

Malzemeler

- 1 adet Pandispanya keki
- 400 ml Krema
- 0.5 su bardağı Reçel
- 400 gr Badem ezmesi

Yapılışı

1. Keki yatay katlara ayırarak kenarlarını temizleyin.
2. Alt kata reçel, üst katlara krema yayın.
3. Pastayı kubbe şeklinde sıvayın.
4. Pastayı 40 dakika soğutun, badem ezmesi kaymasını.
5. Badem ezmesini açığı pastanın üstüne kaplayın.
6. Kenarları düzelterek servis öncesi pudra şekeri serpin.

PÜF NOKTASI

Pastayı badem ezmesiyle kaplamadan önce en az 20 dakika soğutmak kubbe formunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

İnce dilimler halinde soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt

Kuruyemiş