



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ALASKA PASTA

Malzemeler

Pandispanya için:

1 su bardağı elenmiş un

1 su bardağı şeker

6 adet yumurta

1 tatlı kaşığı limon rendesi

Sos için:

1/2 fincan Nescafe

2 tatlı kaşığı şeker

1 su bardağı ılık su

Krema için:

4 su bardağı süt

1 su bardağı toz şeker

4 adet yumurta sarısı

1 fincan pirinç unu

1 paket vanilya

1/2 fincan mısır nişastası

200 g frambuaz

200 g vişne

200 g kivi

Hazırlanışı:

Pandispanya yapımı için yumurtanın sarısı ile beyazı ayrıştırılır. Yumurtaların beyazı koyu köpük hâlini alıncaya kadar çırpılır. Yumurtaların sarıları ise şekerle birlikte çırpılır. Daha sonra yumurtalar birbirlerine karıştırılarak 5 dakika daha çırpılır. Elenmiş un ve limon rendesi ilave edilir. Fırın tepsilerinin içine yağlı kağıt serilir ve harç bu kağıtların üzerine dökülerek daha önceden ısıtılmış lan 175 derecelik fırına sürülür. Piştikten sonra tepside çıkarılır ve soğumaya bırakılır.

Krema için sütün içine şekeri çoğunluğu dökülerek ocakta kaynatılır. Ayrı bir tencerede 4 yumurta sarısı, kalan şeker ve vanilya çırpma teliyle iyice çırpılır. Daha sonra pirinç unu ve nişasta da çırpılmış harcın içine dökülerek 1-2 dakika daha çırpılır. Bu karışımın içine ocakta kaynatılan süt dökülerek, topaklaşmaması için hızlı bir şekilde karıştırılır.

Sos için Nescafe, şeker ve su birlikte karıştırılır.

Pandispanya ortadan ikiye bölünerek, üzerine Nescafe'li sos serpiştirilir. Krema da kekin üzerine eşit şekilde süzülerek, üzerine frambuaz konulur ve kekin diğer parçası üzerine kapatılır. İsteğe göre üzerine kremşanti sürülerek vişne ve kivi ile süslenir. Soğuk servis yapılır.