



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI PASTA

Malzemesi:

150 gr. margarin veya tereyağ

150 gr. toz şeker

3 yumurta

150 gr. un

2 çay kaşığı kabartma tozu

300 gr. ananas konservesi

50 gr. fındık.

Üst kaplama için:

200 gr. pudra şekeri

75 gr. tereyağı

ananas şekerlemesi

kıyılmış ve bütün fındık.

Hazırlanışı:

Yağ ve şekeri krema haline getirinceye kadar karıştırın. Yumurtaları hafifçe vurun ve unla birlikte ilave edin. Konserve ananasları süzün ve suyunu saklayın. Ananasları ezin ve fındıkları da ince ince kıyarak un'karışımına katın. Dört köşe veya yuvarlak bir kek kalıbını yağlayın. Karışımı içine yerleştirin. Orta derece hararettteki bir fırında 45-50 dakika pişirin. Kalıptan çıkarıp soğumaya bırakın. Kapslama için: Pudra şekeri ve tereyağını ayırdığınız ananas suyu (2 yemek kaşığı) ile karıştırıp krema haline getirin. Keki boyuna doğru ortadan ikiye bölüp arasına bu karışımdan sürün. Yine kekin üstüne ve yanlarına geri kalan karışımı iyice yayın. Ananas şekerlemesi ve fındıkla üstünü süsleyip servis yapın.

ML® Ananas Reçeli (görsel)