



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

AŞK PASTASI

MALZEMELER

Beze:

2 yumurta ağı,
1/4 çay kasığı tuz,
1 su bardağı pudra şekeri.

Krema:

Yarım ay bardağı fındık,
Yarım ay bardağı ceviz içi,
Yarım ay bardağı tuzsuz badem,
2 poset krem santı,
2,5 çay bardağı soğuk süt

zeri için:

1 tatlı kasığı kakao

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta ağıları ve tuzu 2-3 dakika kar haline gelinceye kadar irpin. Mikseri en düsük devrinde irparak, pudra sekerini azar azar ilave ederek yedirin (toplam 5 dakika). Elde ettiğiniz bu beze hamurundan yağlı kağıt üzerine 26 cm çapında ve 1,5 cm yksekliginde çember seklinde yayın. Kalanıyla krema torbasi kullanarak kalp şekilleri verin ve önceden ısıtılmış 130 dereceli fırında 35-45 dakika pisirin.

Krema: Fındık, ceviz ve bademleri 130°C'ye ısıtılmış fırında 15-20 dakika kavurun ve gtn. 2 poset krem santiyi 2,5 çay bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika irpin. Iine erezleri ilave edip iyice karıştırın. Bu kremayı soğuttuğunuz bezenin üzerine bombe seklinde yayın. Yağlı kağıttan 0,5 cm genişliğinde 5 adet uzun serit kesin ve pastanın üzerine birbirine paralel olarak yapıştırın. Kakaoyu serpin ve seritleri çıkartın. Pastanın zerine kalpleri yerleştirin. Kenarlarına okolata rendesini serpin. Buzdolabında 2-3 saat dinlendirip dilimleyerek servis yapın