



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHAR PASTASI

3 adet yumurta
2 adet yumurta akı
350 gram şeker
100 gram un
200 gram ağaç çileği veya frambuaz
25 gram tereyağı
100 gram dilimlenmiş badem
16 santim çapında yuvarlak kalıp

Keki hazırlamak için uygun büyüklükte ve çukur bir kâseye 3 adet yumurta kırın. 100 gram şeker ilave edip, 45-50 derecede ısıtın. Isıtırken sürekli çırpın. Ateşin üstünden indirdikten sonra da soğuyuncaya kadar aralıksız olarak mikser ile çırpmaya devam edin. Soğuduktan sonra üstüne bir miktar un koyup, yavaşça karıştırdıktan sonra önceden yağlanmış olan kalıba döküp, 180 dereceli fırında 20-25 dakika kadar pişirin. Kalıptan çıkardıktan sonra soğuması için bir kenara bırakın. Çileklerin saplarını ve yapraklarını koparıp, bol su ile iyice yıkayarak temizleyin. 3ü ünü ayırın ve üstüne 75 gram pudraşekeri ilave edip, çatalla iyice ezin. 10 el. su ile 50 gram şekeri kaynatıp, soğumaya bırakın. Son 2 adet yumurtayı kırıp, aklarını ve sarılarını ayırın, Akını bir kâsede 125 gram şeker ile çırpıp, hafif ateşte (55-60 derecede) ısıttıktan sonra ateşten indirin ve soğuyuncaya kadar mikser ile çırpmaya devam edin. Keki enlemesine ortadan keserek yuvarlak iki parçaya ayırın ve her iki parçaya da hazırladığınız şurubu dökerek ıslatın. Bir parçasına çilek marmeladı sürün ve diğerini üzerine yerleştirin. Üstüne ve çevresine mereng hamuru sürün ve dilimlenmiş badem serpererek hafif ısıtılmış fırında 8-10 dakika kadar pişirdikten sonra çıkarıp, soğumaya bırakın. Çilek veya frambuaz ile süsleyerek, hemen servis yapın.