



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI BADEMLİ ALMAN PASTASI

175gr. şeker
4 yumurta
175 gr. un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Üstü:
100 gr. file badem
4 tatlı kaşığı bal
1 paket vanilyalı ya da limonlu Creme Ole
500 gr. çiğ krema

Fırını 175° C'ye ısıtın. Yumurta aklarını çırparak kar yapın. İçine sarılarını ekleyip çırpın. Şekeri ekleyerek çırpmaya devam edin. En son unu ve kabartma tozunu karıştırın. Hamuru yağlanmış kelepçeli kalıba dökün. Üstüne file bademleri yerleştirin. Yaklaşık 25-30 dakika bademler kızarana kadar pişirin. Fırından çıkardıktan 2-3 dakika sonra misina yardımıyla veya bıçakla ortadan ikiye bölün. Keklerin soğumalarını bekleyin. Kremayı çırpın, üstüne creme ole'yi ekleyip homojen bir karışım olana kadar çırpmaya devam edin. Karışımı kekin üstüne yayıp, üst kek parçayı kapatın. 4 kaşık ballı ıstılp kekin üzerine sürün.