



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ KREMALI PASTA

Malzemesi:

Hamuru için:

2 yumurta

2-3 çorba kaşığı sıcak su

100 gr. şeker

1 paket vanilya

75 gr, un

1 çorba kaşığı kabartma tozu.

İç malzemesi:

8 dilim ananas (Konserve komposto olarak satılmaktadır)

1/4 litre ananas kompostosunun suyu

250 gr. hazır krema.

Hazırlanışı:

Yumurtaları ve suyu mixerde veya yumurta çırpıcısı ile köpük köpük olana kadar çırpın. Buna yavaş yavaş şekeri ilâve edin ve karışım krema halini alana kadar çırpın. Unu ve kabartma tozunu birbiri ile karıştırın. (Çırpmayın!) Kalıbın içine alüminyum kâğıdı yerleştirin. Hamuru bunun üzerine dökün ve önceden ısıtılmış olan fırında pişirin. Sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın, iç malzemesi için ananas dilimlerinin suyunu alın. 5 dilimi küçük kare parçalar halinde kesin. 3 dilimi ise dörde bölün. 1 kaşık şekeri 4 çorba kaşığı komposto suyu ile karıştırın. Kalan suyu ısıtın. Bunun içine 2 adet jelatin atın ve şekerli suyu ilâve ederek karıştırın. Ananas dilimlerini yassı bir tabağa dizin ve komposto suyunu üzerine dökerek soğutun. Hazır keki enine olarak ortadan ikiye bölün. Arka kısma bir kat krema sürün ve donmuş olan ananaslı jöleyi üzerine yerleştirin. Jölenin üzerine 1 kat daha krema sürün ve kekin üst kapağını yerleştirin. Pastanın üzerine kremanın bütününe sürün. 1 kat ananas parçası ile süsledikten sonra pastanız artık hazırdır.

NOT: Bu pastanın iç malzemesi olarak istediğiniz takdirde 1 paket hazır ananas jölesinden de yararlanabilirsiniz. Jöleyi paketin üzerindeki tarife göre hazırladıktan sonra, ananas dilimlerinin üzerine dökerek dondurabilirsiniz.