



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELİ PASTA

Keki için:

2 adet yumurta sarısı

3 çay bardağı un

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı şeker

125 gr erimiş margarin

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Kreması için:

2 adet yumurta akı

2 çay bardağı şeker

1 paket vanilya

2-3 damla limon suyu

Arası için:

Krem şanti

1 su bardağı süt

Fındık

İlk olarak kekimizi hazırlıyoruz. İki yumurta sarısını ve şekerini bir kabin içerisinde şekerle eriyene kadar çırpıyoruz. Daha sonra kek için olan diğer malzemeleri de ekleyip iyice çırpıyoruz. Sonra yağlı kağıt serilmiş olan fırın tepsimize bu hamuru iyice yayıyoruz. Onun üzerine kreması yapıyoruz. 2 adet yumurta akını köpük olana kadar çırpıyoruz. Sonra içerisine gereken tüm malzemeleri de katıp krema kıvamını alana kadar çırpmaya devam ediyoruz. Oluşan kremamızı fırın tepsisindeki hamurumuzun üzerine yayıyoruz. Sonra onunda üzerine çok küçük olacak şekilde robottan geçirilmiş fındıklarımızı yayıyoruz. Bu karışımı 200 derece ısıtılmış fırına verirken 175 dereceye çekip pişiriyoruz. Pişen kekimizi fırından çıkardıktan sonra boyuna kesiyoruz ve yarısına 1 su bardağı süt ile çırpılmış krem şantiden sürüyoruz. Krem şantiyi sürdükten sonra diğer yarısını üzerine kapatıyoruz. En son olarak da küçük kareler halinde kesiyoruz ve üzerini istediğiniz gibi süslüyorsunuz.

