



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEREZLİ PASTA

10 adet yumurta
250 gr. tozşeker (10 çorba kaşığı)
300 gr. un (10 çorba kaşığı)
Limon kabuğu rendesi
50 gr. fıstık
50 gr. fındık
Ara kremi
Üst Kremi
Islatma suyu
100 gr. ceviz

10 yumurtadan pandispanyayı hazırlayınız.

Pandispanya soğuduktan sonra enine üç parçaya kesiniz.

Her parçayı ıslatma suyu ile ıslatınız.

Ara kremin içine makineden geçirdiğiniz fındık, cevizden birer çorba kaşığı koyup, karıştırınız.

Pastanın iki parçasına 2'şer çorba kaşığı ara krem koyup, muntazam olarak yüzeye yayın.

Pastayı tekrar üst üste koyarak eski şekline getiriniz.

Pastanın üst yüzeyinin kuru yerlerini de biraz ıslatınız.

Çok az miktarda ara kremi üst yüzeye sürünüz.

Kenarları düzelttikten sonra kalan ara kremi pasta hamuru gözükmeyecek şekilde üst yüzeye ve kenara sürünüz.

Kenarlardaki ara kremin üzerini parça parça fındık, fıstık, cevizle kaplayınız. (Ya enine ya da boyuna olarak.)

Pastanın üst yüzeyini üst kremle kaplayıp dondurunuz.

Donan üst kremin üzerine elinizdeki fındık, fıstık, cevizle çeşitli süslemeler yapınız.

Süsleme kremi veya üst ve ara kremlerinden birini şekilli duylu torbayla pastanın kenarlarına ve üstlerine çeşitli süsler yapınız.

Servis tabağına alıp, servis yapınız.