



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALMAN PASTASI

3 yumurta
3 kahve fincanı toz şeker
4 kahve fincanı un
1 kahve fincanı su
2 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
1 çay kaşığı kabartma tozu

KREMA İÇİN:

1 yumurta
3 çorba kaşığı toz şeker
3 çorba kaşığı un
2 su bardağı süt
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

1- 20 cm çapında yuvarlak kalıp yağlanıp unlanır.

2- 3 yumurta, 3 kahve fincanı şeker, limon kabuğu rendesi, alüminyum olmayan bir tencerede çarpılıp iyice koyulaştırılır.

3- Kabartma tozu katılmış un elenir, çarpılmadan hafifçe karıştırılır.

4- 1 kahve fincanı su konur. 1- 2 defa daha karıştırılıp kalıba boşaltılır. Orta ısı fırında 30- 35 dakika pişirilir.

KREMANIN YAPILIŞI:

1- Alüminyum olmayan bir tencerede 1 yumurta, 3 kaşık şeker, 3 kaşık un azar azar süt ilavesiyle ezilir. Limon kabuğu rendesi ile sütün tamamı konup karıştırarak pişirilir.

2- Kaymak tutmaması için çarpılarak soğutulur.

3- Soğuduktan sonra kalıptan çıkarılan kek enine iki parçaya kesilir. Alt parçaya kremanın tamamı konup yayılır. Diğer parça üzerine kapatılır, hafifçe bastırılır.

4- Servis tabağına alınıp üzerine bolca Pudra şeker elenir.

[ML® Alman Pastası için tıklayın](#)

[ML® Alman Pastası Videosu](#)