



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU PASTA

Malzemeler

5 yumurta
5 kahve fincanı un
3 kahve fincanı şeker
1 paket kabartma tozu
1/2 çay bardağı sıvı yağ
2 paket vanilya
Kreması İçin:
2 yumurta sarısı
3 çorba kaşığı un
1,5 paket labne peyniri (300 gr)
1/2 su bardağı süt (krem şanti için)
1/2 paket krem şanti
1/2 su bardağı şeker
2 limon kabuğu rendesi
3 adet muz
2 paket vanilya

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşıp köpürene dek çırpalım. Sıvı yağı, elenmiş unu, kabartma tozu ve vanilyaları ilave edip mikserin düşük ayarıyla karıştıralım. Deliksiz kek kalıbını yağlayıp tabanına hafifçe un serpeyim. İçine hamuru boşaltıp 170° ısıllı fırında kekimizi pişirelim. Kiirdan kontrolüyle pişip pişmediğini test ederek fırından alalım. Kek ılıdığında yandan keselim. Tencereye yumurta sarılarını, sütü, unu, şekerini alalım. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak kremanın üzeri göz göz olana dek pişirelim. Krem şantiyi 1/2 su bardağı süt ile çırparak koyulaştıralım. Pişirdiğimiz krema iyice soğuduğunda içine, labne peyniri krem şantiyi ve vanilyaları ilave edip mikserle 1 dakika çırpalım. Kekin alt parçasının kesik bir yüzeyine krem sürelim. Üzerine muz dilimlerini dizelim. Üzerine tekrar bolca krem sürelim. Üzerine diğer kekin kesik yüzeyi üste elecek şekilde ters çevirerek yerleştirelim. Kekin üzerini kalan krem ile kapatalım. Üzerine dilimlenmiş muz dilimlerini dizelim. Pastayı buzdolabının bir rafında en az 4-5 saat beklettikten sonra servis yapalım.