



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HAVUÇLU PASTA

Havuç püresi için:

- 2 orta boy havuç
- 2 adet orta boy elma
- 1 adet çubuk tarçın
- 2 adet karanfil

Keki için:

- 4 adet yumurta
- 1 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
- Yarım su bardağı fındık yağı (100 ml)
- Yarım su bardağı su (100 ml)
- 1 su bardağı tam buğday unu
- 1 su bardağı buğday unu
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Şanti için:

- 1 paket Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması
- 1,5 su bardağı soğuk süt (300 ml)

Havuçların kabuğunu kazıyıp irice doğradıktan sonra tencereye aktarın. Elmaların kabuğunu soyup çekirdeklerini temizleyin.

Elmaları da tencereye aktarın. Üzerini geçmeyecek kadar su ilave edin. Tarçın çubuğunu ve karanfil tanelerini de ekleyip haşlamaya bırakın.

Havuç ve elmalar suyunu çekince birkaç taşım daha pişirin ve ocaktan alın. Blender yardımı ile çırpıp tekrar tencereye alın.

Birkaç dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Elmalı havuç püresi hazırdır.

Keki için yumurtaları Pakmaya Pudra Şekeri köpük köpük olana dek 5 dakika boyunca çırpın. Yağını, püreyi ve suyunu ekleyin. 1 dakika daha çırpın.

Ayrı bir yerde unları eleyin. Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ile Pakmaya Şekerli Vanilin'i ilave edip harmanlayın.

Yumurtalı karışıma unlu karışımı ilave edin. Spatula yardımı ile alttan üste doğru havalandırarak malzemeyi birbirine iyice yedin.

Yağlanmış dikdörtgen kek kalıbına karışımı dökün. 180 dereceye ayarlı fırında, 40-45 dakika pişirin.

Pastacı kreması için Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması'nı soğuk sütle mikser yardımı ile önce düşük sonra da yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Pastacı kremanız hazırdır.

Kek pişince fırından alın, soğumaya bırakın.

Pişirdiğiniz keki dikkatlice uzun bir bıçak yardımı ile enine ikiye kesin. İki kekin arasına hazırladığınız Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması'ndan sürün. Üzerini kapatıp isteğe, sıkma torbası yardımı ile kremasından sıkın, bir tutam toz şekerle karamelize edilmiş rendelenmiş havuçla da pastanızı süsleyebilirsiniz.

