



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI ALMAN PASTASI

Keki için;
125 gr eritilip ılıtılmış margarin
1,5 çay bardağı yoğurt
3 çay bardağı tozşeker
3 adet yumurta (oda sıcaklığında)
4,5 çay bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Kreması için;
3 su bardağı süt (yaklaşık 1/2 litre)
4 yemek kaşığı tepelene un
1,5 çay bardağı tozşeker
25-30 gr tereyağı
1 adet yumurta
1/2 su bardağı pudra şekeri
Kayısı ve taze mevsim meyveleri

Kek için yumurta ve şekeri derin bir cam kaba koyup mikserin yüksek devriyle 2-3 dakika çırpın. Yoğurdu ve erimiş ılınmış margarin ekleyip 1-2 dakika daha çırpmaya devam edin. Un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyerek 1-2 dakika daha çırpın. Hazırladığınız kek karışımını 22-25 cm çapındaki küçük boy kelepçeli kalıba döküp 5 dakika önceden 180 derece alt-üst konuma ayarlı fırında altın sarısı renk alıncaya kadar 40 dakika kadar pişirin.

Kremayı hazırlamak için un, tozşeker, yumurta ve sütü orta boy bir tencereye alıp sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar orta ısıda pişirin. Katılaştıran muhallebiye tereyağını ekleyip bir tel çırpıcıyla hızlıca karıştırıp ve ocaktan alın. Fırından çıkarıp, soğuttuğunuz keki enlemesine ikiye bölün, ilk parçayı servis tabağına yerleştirip üzerine kremayı yayın. Diğer parça keki üzerine kapatın ve soğumaya bırakın. Servis yapmadan önce üzerine pudra şekeri serpip taze kayisılarla süsleyin.

Not: Taze mevsim meyvelerinden birkaçını da bir arada kullanabilirsiniz.