



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİVİLİ PASTA

8 adet yumurta,
4 çorba kaşığı sıcak su,
1 su bardağı tozşeker,
bir tutam tuz,
1 paket vanilya,
100 gram un,
1 paket kabartmatorzu.
Kreması için:
1 paket vanilyalı puding,
1.5 su bardağı süt,
1 paket vanilya,
1 paket krem şanti,
8 adet kivi,
200 gram çilek,
100 gram soyulmuş badem

4 yumurtayı sıcak su ile iyice çırpın. Diğer 4 yumurtanın sarısını 4 su bardağı tozşekerle çırpın. Bu yumurtaların aklarını ise bir tutam tuz ile kar haline getirin. Şekerle karıştırılan yumurtaların üzerine vanilya, un ve kabartma tozunu ilave edin. Arta kalan tozşekeri yumurta aklarına ekleyin ve unlu karışıma katın. Sıcak su ile çırpıdığınız yumurtaları da ekleyip karıştırın.

Kek hamurunu yağlanmış fırın tepsisine dökün. 200 derecede 40-45 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğutun.

Kreması için vanilyalı pudingi sütle pişirin.

Vanilyayı katıp ateşten alın. Soğutup krem şantiye katın. 2-3 dakika mikserle çırpın ve kremayı ikiye ayırın. Taze veya dondurulmuş çileğin yarısını ezerek ikiye ayırdığınız kremalardan birine katın. Çilekli kremayı da ikiye bölün.

Keki ikiye bölüp bir parçasının üzerine çilekli kremanın yarısını sürün. Bunun üzerine dilimlenmiş 5 kivi yerleştirin. Kalan çilekli kremayı kivilerin üzerine yayın.

Kekin diğer yarısını üzerine örtün. Vanilyalı kremayı kekin her tarafına sürün. Pastanın üzerini kivi, çilek dilimleri ve bademle süsleyerek buzdolabında bekletip servis yapın.

[ML® Kivili Pasta için tıklayın](#)