



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ PASTA

3 adet yumurta
1,5 çay bardağı pudra şekeri
1 su bardağı ayçiçek yağı
2 su bardağı un
1 paket vanilya
Islatmak için;
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı toz şeker
İç ve süs için;
2 adet orta boy şeftali
1 paket toz krem şanti
1 çay bardağı süt

Önce pandispanya hazırlanır. Yumurta şeker çırpılır, üzerine diğer malzemeler eklenir, karıştırılır. Harç ortası delik olmayan yağlanmış kek kalıbına dökülür, önceden ısıtılmış 165 derece fırında kabarıp pembeleşene kadar pişirilir. Bu arada süt ve toz krem şanti çırpılır, buzdolabına konur, fırından çıkan kek ılıyınca enine kesilir, ıslatma malzemesi ile iyi kat da ıslatılır. Birinci katın yüzeyine ince bir şekilde krem şanti sürüldükten sonra şeftali dilimleri sıkı sıkı dizilir, biraz daha krem şanti yayılır, üzerine ikinci kat kek konur, üzeri ve yanları krem şanti ile sıvanır. Buzdolabında 2 saat dinlendirildikten sonra ikram edilir.

[ML® Gizemli Şeftali için tıklayın](#)