



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AHUDUDULU PASTA

Kek için:

- 60 gr margarin
- 2 kahve fincanı un
- 4 yumurta
- 2 kahve fincanı tozşeker
- 1 tutam tuz

Ahududulu krema için:

- 500 gr taze veya dondurulmuş ahududu
- 1 su bardağı tozşeker
- 3 su bardağı süt
- 1 paket vanilya
- 5 yumurta sarısı
- 3 yemek kaşığı mısır nişastası
- 2 yaprak jelatin
- 4 yemek kaşığı su

Üzeri için:

- 2 paket sade toz kremşanti
- 2 su bardağı soğuk süt

Margarini eritip ılıtın. Yumurtaları çırpın. Şekeri ekleyip çırpın. Un ve bir tutam tuz ilave edip çırpıma devam edin. Margarini ekleyip çırpın. Hamuru yağlanmış yuvarlak kalıba boşaltın. Sıcak fırında pişirin. Soğumaya bırakın. Ahududuların yarısını püre yapın. Püreye yarım bardak şeker ilave edip karıştırın. 3 bardak süte vanilya ve kalan şekeri ekleyip karıştırın. Yumurta sarılarını mısır nişastasıyla çırpın. Şekerli sütü ve yumurtalı karışımı bir tencerede pişirin. Yaprak jelatinleri 4 kaşık ılık suda eritin ve kremaya ekleyip karıştırın. Ahududu püresini karışıma ilave edip çırpın. Keki enine 2 dilime kesin. Alt dilimi kelepçeli kalıba yerleştirip üzerine kremayı yayın. Ayırdığınız ahududuların yarısını serpiştirin. Diğer kek dilimini üzerine kapatın. Kremşantiyi soğuk sütle çırpıp kekin üzerini kaplayın. Buzdolabında 30 dakika bekletip ahududularla ve kremşanti ile süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:125916 • adi:Ahududulu Pasta • gönderen:Saadet • indirme tarihi:06.04.2025 - 13:30