



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AHUDUDULU PASTA

60 Gr Sana Klasik
2 Yaprak Jelatin
5 Adet yumurta sarısı
1 Paket vanilya
3 Su Bardağı süt
4 Adet yumurta
2 Paket sade toz kremşanti
3 Yemek Kaşığı mısır nişastası
1 Tutam tuz
2 Kahve Fincanı un
2 Su Bardağı soğuk süt
1 Su Bardağı tozşeker
4 Yemek Kaşığı su
500 gr taze veya dondurulmuş ahududu
2 Kahve Fincanı toz şeker

Margarini eritip ılıtın. Yumurtaları çırpın. Şekeri ekleyip çırpın. Un ve bir tutam tuz ilave edip çırpırmaya 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. üç bardak süte vanilya ve kalan şekeri ekleyip karıştırın. Yumurta sarılarını mısır nişastasıyla çırpın. Şekerli sütü ve yumurtalı karışımı bir tencerede pişirin. Yaprak jelatinleri dört kaşık ılık suda eritin ve kremaya ekleyip karıştırın. Ahududu püresini karışıma ilave edip çırpın. Keki enine iki 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 otuz dakika bekletip ahududularla ve kremşanti ile süsleyip servis edin.