



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALASKA PASTA

1 orba kaşığı tereyağı
100 gr (3/4 su bardağı) + 1 çorba kaşığı un
200 gr (3/4 su bardağı) + 1 çorba kaşığı toz şeker
4 yumurta sarısı (oda sıcaklığında saklanmış)
4 yumurta akı (oda sıcaklığında saklanmış)
1 tatlı kaşığı vanilya esansı
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 kahve kaşığı tuz
250 gr (3/4 su bardağı) kayısı reçeli
6 su bardağı vanilyalı dondurma
Merengi:
6 yumurta akı
1 kahve kaşığının ucuyla tuz
200 gr (3 4 su bardağı) toz şeker

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180 °C) getirip ısıtınız. 20 cm'lik iki sandviç kalıbını, tereyağı ile yağlayınız.

Bir orba kaşığı un ile bir çorba kaşığı şekeri iyice karıştırıp yağlanmış kek kalıplarını bu tozla bulayınız. Hafifçe silkeleyerek fazla un ve şekerini eritiniz.

Yumurta sarılarını orta büyüklükte bir kâsede vanilya ile koyulaşıncaya kadar çırpıp 4 kaşığ şeker ekleyerek, şekerler eriyinceye kadar karıştırınız. Bir başka kâsede yumurta aklarını yumuşak bir kar haline gelinceye kadar telle çırpıp, kalan 4 kaşığ şekeri birer birer katarak, kar halindeki beyazı dimdik duracak hale gelinceye kadar ırpıma devam ediniz.

Kar halindeki yumurta beyazını, yumurta sarılarının içine döküp iyice karıştırınız.

Kalan unu kabartma tozu ve tuzla karıştırıp, çırpılmış yumurtanın içine katınız.

Karışımı iki kek kalıbına eşit oranda boşaltıp, fırının orta rafında 20-25 dakika, kekin ortasına sokacağınız bir şiş temiz ve kuru olarak çıkıncaya kadar, pişiriniz. Kekleri fırından çıkarıp, ılınıncaya kadar bekletiniz.

Ilık keklerin birini kayısı reçeli ile sıvayınız; ikinci keki üstüne oturtup dört kenarını bıçakla kesiniz ve oval bir şekil veriniz.

Dondurmayı bir tabaka alüminyum kâğıt üstüne koyup, yaptığınız keke benzer bir şekil veriniz; üstünü alüminyum kâğıtla kaplayıp, sertleşmesi için buzdolabının buzluğuna koyunuz.

Fırınınızı kızgın bir hal alana kadar (230 °C) ısıtınız. Orta boy bir kâseye 6 yumurta akını ve tuzu koyup, yumurta teli ile havada dimdik durabilecek kar haline gelinceye kadar çırpınız.

Keki yağlı kâğıdın üstüne koyup dondurmayı buzluktan çıkarınız. Üstündeki alüminyum kâğıdı alıp, dondurmayı kekin üstüne yerleştiriniz. Yaptığınız kremayı bir spatula ile dondurmali kekin üstüne, hiç boşluk bırakmaksızın sıvayınız. (Dondurma eriyebileceğinden, bu işlem çabuk yapılmalıdır). Üstünde kek bulunan yağlı kâğıdı fırının orta gözünde, üstündeki krema sararıncaya kadar 3-4 dakika bırakıp, hemen servis yapınız.