



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALMAN PASTASI

3 yumurta
100 gr margarin
1.5 ay bardağı (135 gr) toz şeker
½ çay bardağı (50 gr) yogurt
1 ay bardağı (100 ml) süt
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
4.5 ay bardağı (225 gr) un
1 paket Pakmaya řekerli Vanillin
3.5 su bardağı (750 ml) süt
1 yumurta
1.5 ay bardağı (75 gr) un
2 ay bardağı (180 gr) toz şeker
Yarım tatlı kaşığı margarin
1 paket Pakmaya řekerli Vanillin
2 yemek kaşığı Pakmaya Pudra şekeri

Keki hazırlamak için yumurta ve şekeri bir çırpma kabına koyun ve mikser ile yaklaşık 3 dk çırpın. zerine eritilmiş ve soğutulmuş margarin, yogurt, süt, un, hamur kabartma tozu ve vanilyayı ekleyin ve 2 dk daha düşük devirde karıştıran. 26 cm çapındaki yağlanmış kek kalıbına dökün ve 175 derece önceden ısıtılmış fırında 30-40 dk süre ile pişirin. Yumurtayı çatalla iyice çırpın ve 1 litre süt konulan tencereye yumurtayı da ekleyin. zerine ll un ve şekeride ekleyip, ocakta devamlı karıştıran pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve şekerli vanilin ile margarinini ilave edip, toplam 3-4 dakika kaynatın. Süre sonunda ocaktan alıp, soğumaya bırakın. Soğuyan keki, enlemesine ikiye ayırın. Alt parçanın üzerine kremayı yayın ve diğerk kek parçasını üzerine kapatın. Hafifçe zerine bastırarak krema ile kekin kaynaşmasını sağlayın. Servis ncesi üstüne pudra şekeri serpin ve dilimleyerek servis yapın.

