



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALMAN PASTASI

Keki için:

3 yumurta

1 su bardağı şeker

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı sıvı yağ

2 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

Muhallebisi için:

Yarım litre süt

1 çay bardağı şeker

3 yemek kaşığı un

1 tatlı kaşığı margarin

Üzeri için:

Pudra şekeri

Yumurtalar kırılır, üzerine şeker konarak, mikserde şeker eriyene kadar çırpılır. üzerine yoğurt, sıvı yağ, un ve kabartma tozu eklenir, homojen bir hal alana kadar çırpılır.

Kelepçeli bir kek kalıbının dibine kağıt serilir, hazırlanan kek hamuru kelepçeli kalıba dökülür.

Kek önceden ısıtılmış 180 derece fırında takribi 20 dakika pişirilir.

Muhallebisi için, bir tencereye süt, şeker, un ve margarin konur kaynayıncaya kadar sürekli karıştırılır, göz göz olunca ateşten alınarak soğumaya bırakılır.

Muhallebi tamamen soğuyunca miksekle çırpılır.

Fırından çıkak kek soğuyunca enlemesine ortadan ikiye kesilir.

Kesilen katın üzerine çırpılmış muhallebi yayılır, üzerine kekin ikinci katı konur, pasta dinlenmeye alınır.

Servis zamanı üzerine pudra şekeri serpilir.

