



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALMAN PASTASI

Keki için:

2 adet yumurta

1,5 çay bardağı şeker

1 çay bardağı süt

3 çay bardağı un

1 çay bardağı sıvı yağ

1 paket kabartma tozu

Kreması için:

500 mililitre süt

3 yemek kaşığı un

1 çay bardağı şeker

1 adet yumurta

1 yemek kaşığı tereyağı

1 paket vanilya

Süslemek için:

Pudra şekeri

Pastanın keki için derin bir kaptan yumurtalarla şeker beyazlaşana kadar çırpın.

Diğer malzemeleri de ilave edip çırparak akışkan bir kek hamuru elde edin.

Tepsiyi ya da kek kalıbını yağlayıp hamuru kalıba boşaltın.

Fırını 160 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın.

Tepsiyi fırına verip 20-25 dakika kadar pişirin.

Keki fırından çıkarıp soğuması için kenara alın.

Bu esnada pastanın kreması için listedeki malzemeleri karıştırıp muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.

Kekinizi ortadan ikiye bölüp kremayı pastanın tabanına yayın.

Üzerini kapatıp en üste pudra şekeri serpin.

Soğuduktan sonra pastanızı servis edebilirsiniz.

