



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALMAN PASTASI

<https://www.sabah.com.tr>

Hamuru için:

- 2 adet yumurta
 - 1,5 çay bardağı toz şeker
 - 4 çay bardağı un
 - 1 çay bardağı yoğurt
 - 1 paket kabartma tozu
 - 1 paket vanilya
 - 125 gram margarin
- Krema için:
- 2,5 su bardağı süt
 - 2 çay bardağı toz şeker
 - 2 çay bardağı un
 - 1 paket vanilya
 - 1 çay bardağı ılık su
 - 1 adet yumurta
 - 2 adet yumurta sarısı
 - 50 gram tereyağı

Hamuru için yumurta ve toz şekeri çırpın. Kalan malzemeyi sıra ile ve çırparak ekleyin. Karışımı yağlanmış 25-30 cm'lik kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında, pembeleşene dek pişirin. Krema için süt ve toz şekeri orta ateşte hafifçe ısıtın. Un, vanilya, su, yumurta ve yumurta sarısını mikserle çırpın ve ılık sütlü karışıma tahta kaşıkla karıştırarak ekleyin. Koyulaşana dek pişirin. Ocaktan alıp tereyağı ilave edin ve karıştırın. Pastanın arasına ılık krema sürüp, arzuya göre dilimlenmiş muz yerleştirerek servis yapın.

