



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALMAN PASTASI

Malzeme:

3 yumurta

1 PAKET pudra şekeri

3 Kahve fincanı un

1 fincan ılık su

Sosu İçin :

2 su bardağı süt

2 tepeleme yemek kaşığı un

1 çay bardağı toz şeker

yarım çay bardağı pudra şekeri

Uygun ir kapta tereyağını erit ve soğumaya bırak,diğer tarafta yumurta ve şekeri iyice çirp,ılık suyu ve arkasından da soğumuş olan tereyağı bu karışıma ekle ,son olarak un , kabartma tozu ve limon rendesini ekleyip iyice çirp,hazırlamış olduğunuz kek harcını 20 cm çapında bir kek kalıbında 170-180 derecede pişir,kreması için;pudra şekeri ve tereyağı hariç tüm malzemeyi çirp ateşe koy kaynamaya başlayana kadar karıştır.kaynayınca ateşten alıp ılınması bekle,ılınca tereyağını ilave edip mikserle yükser devirde çirp.pişen keki ortadan ikiye kesip arasına kremayı koyuyoruz.üstünüde yarım çay bardağı pudra şekeri ile süsölüyoruz.