



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARI SOKMASI PASTASI

Pandispanyası için:

4 yumurta

130 gram şeker (bir su bardağından bir parmak eksik)

1 vanilya şekeri

150 gram un (bir bardak un)

Yarım paket kabartma tozu (iki tatlı kaşığı kadar)

1 paket file badem (100 g)

Kreması için:

1 paket vanilyalı puding

2 kutu sıvı krema

Üstü için:

1 kaşık tereyağı

1 kaşık bal

Önce oda sıcaklığındaki yumurtalar, şeker ile beraber en az üç dört dakika kadar çırpılır

Krema haline gelene kadar, sonra un, kabartma tozu ,vanilya eklenip yavaşça karıştırılır.

Yağlı kağıt serilmiş 26 cm kelepçeli bir kalıba kek hamurunu dökün ve üstüne file bademlerini serpin.

180 derecede önceden ısınmış fırına verilir, yaklaşık 25 dakika pişirilir.

Mutlaka kontrol ederek pişirin.

Kekiniz piştikten sonra en az bir saat dinlendirin ve sonra ortadan kesin.

Puding tozunu sıvı krema ile beraber 2-3 dakika çırpın ve arasına sürün.

Üstüne bir kaşık tereyağı ile bir kaşık balı küçük bir tavada eritip fırça ya da kaşık yardımıyla sürün.

Pastanız 1 gün dolapta beklerse daha lezzetli olacaktır.

Not: Alman pastası olan "bienenstich" isimli "arı sokması pastası".

