



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM KREMALI PASTA

20 cm. aplı hazır pasta keki

Kreması:

500 gr çekilmiş badem

250 gr eker

250 gr pudra ekeri

2 yumurta (ya da 4 yumurta sarısı)

1/2 çay kaşığı badem esansı

1 ay kaşığı limon suyu

Kremanın Hazırlanışı:

Bademleri ve her iki tür ekeri karıştırın. Yumurtaları ya da sarılarını badem esansı ve limon suyu ile çırpın. Badem karışımına katın ve koyu bir macun kıvamına gelene dek karıştırın. Kurumasını onlemek için, üstünü rtn.

Pastanın Kaplanması:

alışacağıınız düzeye biraz eker serpiştirin. Badem kremasının yarısını kekin üstünden 2,5 cm. daha büyük olacak biçimde aın. Bu atığıınız 2 cm. kalınlığında olmalıdır. Kekin üstünü kaynatılmış ve ezilmiş kayısı reçeli ile kaplayın. Keki, 2 cm. kalınlığında atığıınız Badem Kremasının üstüne çevirin. Küçük bir palet bıçağı ile kremayı kekin üstünün büyüklüğü ile eř yapın. nce palet bıçağını kremanın altına sokarak keke doğru itip yerleştirin, sonra da kenarlardaki fazlalıkları kesin. Bu kesme işlemine yaparken, bıçak kekin kenarına dayalı olarak kekin çevresinde dönmelidir. Keki düz duruma, yani kremalı kısmını üste getirerek bir tabağıın üstüne oturtun. Biri kekin yüksekliğinde diğeri de çevresini dolanacak uzunlukta bir şeriti badem kremasından kesin. Bu şeriti bir rulo haline getirin. şeritin bir ucunu kekin kenarına dayayarak, yavaş yavaş ruloyu açarken, badem kreması şeritini de kekin çevresine dolayın. Bir palet bıçağı ile kekin - tndeki ve yanlarındaki kremanın birleştiğı yerleri düzeltin.

Not: Kare bir keki kaplamak için de aynı yöntemi uygulayın. Yalnız kenarlar için düz bir şerit yerine, kenarların boyutunda dört adet dörtgeni kremadan kesin. st krema ile kaplı keki, olağan ısıdaki nemsiz bir odada krema sertleşip kuruyana dek bırakın. Uzun süre saklanabilen düğün pastalarının Badem Kremasını bir hafta kadar kurutarak, badem kremasındaki yağıın, Royal Glaseyi lekelemesini onlemiş olursunuz.