



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ YAŞ PASTA

250 GR Margarin
300 GR Toz Şeker
6 Adet Yumurta
250 GR Un
1 Paket Kabartma Tozu
1 Paket Vanilya
1 Su Bardağı Toz Çekilmiş Badem
Tuz
Karabiber
2 Su Bardağı Portakal Suyu
5 Adet Şeftali
2 Paket Toz Krem Şanti
2 Su Bardağı Süt
Toz badem

Margarini oda sıcaklığında yumuşatın. Oda sıcaklığında yumuşattığınız margarini, toz şekeri ve yumurtaları krema kıvamına gelene kadar mikser veya çırpıcı yardımı ile çırpın. En son olarak içine, toz bademi ve unu, kabartma tozunu bir süzgeç yardımı ile eleyerek ilave edin. (Daha çok kabarması için)

Yağladığınız, düz-yuvarlak veya açılır kapanır kek kalıbının içine kek hamurunu döküp, düzeltin.

Önceden 175°C'de ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin.

Pişen keki kendi kalıbın içinde 5 dakika bekletip, servis tabağına çıkarıp, soğuk olarak servis edin.

Bekletmezseniz, keki kalıptan çıkarken parçalanabilir.

Pişen keki iyice soğuduktan sonra ortadan ikiye kesin.

Kek soğurken şeftalileri soyup, dilimleyin.

Küçük bir kasede toz krem şanti ve sütü, krema kıvamına gelene kadar çırpın.

Kekin her iki tarafını portakal suyu ile ıslatın. Şeftalileri dizip, üzerine Krem Şantiyi koyup kekin diğer katını üzerine kapatın.

En son olarak üzerine toz badem serpip, buzdolabında iyice soğuttuktan sonra servis edin.

