



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BATON PASTA

4 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı un
2 yemek kaşığı sıcak su
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 tutam tuz
Kreması için:
2,5 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı nişasta
1 kutu krema
1 paket vanilin
Arasına:
Meyve dilimleri
Çikolata parçaları
Kuru yemişler
Üzerine:
Meyve parçaları

Yumurtaların sarılarıyla beyazlarını ayırın.
Beyazları 1 tutam tuzla köpük gibi olana kadar çırpın.
Sarılara ise şeker ekleyip 1-2 dakika çırpın.
Suyu ekleyip şeker eriyene kadar çırpıma devam edin.
Un, kabartma tozu ve vanilini de ilave edin ve 2 dakika daha çırpın.
Beyazları spatula yardımıyla köpüğünü söndürmeden hamura ekleyin.
Köşeli fırın tepsisine pişirme kağıdı serin.
Hazırladığınız kek hamurunu tepsiye dökün.
Fırını 180 derecede ısıttıktan sonra tepsiyi fırına verin.
15-20 dakika kadar pişirdiğiniz keki fırından alıp üzerine bir bez örterek soğumaya bırakın.
Bu esnada krema malzemelerini bir sos tenceresinde karıştırın.
Ocağa alıp göz göz olana kadar karıştırarak pişirin.
Ocaktan alıp arada karıştırarak soğumasını bekleyin.
Krem şantiyi de su ya da sütle çırpıp buzdolabına kaldırın.
Soğuyan keki kenarlarını düzelterek 3 ya da 4 eşit parçaya kesin.
Her katı biraz süt ya da şekerli suyla ıslatın.
Aralarına kremayı ve meyve dilimlerini ya da kuru yemişleri yerleştirin.
Dışını krem şantiyle kaplayın.
Üzerini meyve parçalarıyla süsleyin.
Mümkünse 1 gece buzdolabında dinlendirip servis edebilirsiniz.

