



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUDAPEŞTE PASTASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un
1 paket vanilin
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı kakao (isteğe bağlı)
Krema için:
1 paket krem şanti
1 su bardağı soğuk süt
1 su bardağı dilimlenmiş muz veya çilek
Üzeri için:
Pudra şekeri

Yumurtaları ve şekeri bir kaptaki iyice çırpın. Üzerine un, vanilin, kabartma tozu ve kakaoyu ekleyin. Karışımı yağlı kağıt serili fırın tepsinine dökün ve 180°C'de yaklaşık 12-15 dakika pişirin.

Krem şantiyi soğuk sütle çırpın ve buzdolabında soğumaya bırakın.

Fırından çıkardığınız keki yağlı kağıt yardımıyla rulo şeklinde sarın ve ılımaya bırakın.

Keki açın ve kremayı üzerine yayın. Dilimlenmiş muz veya çileği kremanın üzerine yerleştirin.

Keki tekrar rulo haline getirin ve üzerine pudra şekeri serpiştirerek servis yapın.

