



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CENET PASTA

200 gr margarin
50 gr toz şeker
1 paket vanilya
3 adet yumurta (2 tanesinin akı ve sarısı ayrılacak),
250gr un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
2 adet yumurta akı
50 gr toz şeker
Tuz
2 avuç file badem
250 gr çiğ krema
1 paket vanilya,
1 paket krem şanti
300 gr dondurulmuş böğürtlen
200 gr konserve mandalina

Yağı, 50 gr şekeri ve bir vanilyayı mikserle iyice çırpın. Önce bir yumurtayı ekleyip karıştırın. Sonra teker teker iki yumurta sarısını ekleyip, her seferinde yarım dakika çırpın. Unu ve kabartma tozunu da ekleyip iyice karıştırın. Fırını 175° C'ye ısıtın. Kalıbın dibine pişirme kağıdı serin. Hamurun yarısını kalıba yayın. Üzerini düzeltin. Yumurta aklarını bir fiske tuzla çırpın yavaş yavaş 60 gr şeker ekleyerek toplam 3 dakika çırpın. Bezenin yarısını hamurun üzerine düzgünce sürün. Kalınlığı en çok 1 cm oluyor. Daha az olursa da problem değil. Üzerine bir avuç file badem serpiştirin 15-20 dakika, üzeri pembeleşene kadar, alttan ikinci gözde pişirin. Fırından çıkardıktan sonra bir-iki dakika bekletin. Kenarlarını ince bir bıçakla dikkatlice ayırıp kalıbı açın. Pişirme kağıdıyla birlikte telin üzerinde soğutun. Hamurun, bezenin ve bademin artan yarısıyla, yine aynı şekilde, 2 katı pişirin ve soğutun.

Krema: Vanilya, şeker ve sertleştiriciyi karıştırın. Kremayı çırparken yavaş yavaş içine ekleyin. Sertleşene kadar çırpın.

İlk katın üzerine kremayı yayın. Üzerine dilediğiniz meyveleri dizin Veya kremanın yarısını ilk tabanın üzerine yayın. Diğer yarısını meyveyle karıştırarak kullanın. İkinci katı pastanın üzerine koymadan önce 12 eşit dilime bölün. Teker teker pastanın üzerine kapatın. Servise kadar serin bir yerde bekletin.

