



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ FESTİVAL PASTASI (UKRAYNA)

300 gr. iri dövülmüş ceviz
300 gr. ince dövülmüş ceviz
3 su bar. un
2 çay ka. mısır nişastası
2 çay ka. kabartma tozu
12 adet yumurta- sarı ve beyazı ayrılmış
1 tutam tuz
4 su bar. şeker
2 çay ka. vanilya aroması
180 gr. sana yağ
180 gr. çikolata (erimiş)
6 çay bar. pudra şekeri
4 ye. ka. nescafe
2 su bar. krema
Hazırlanış

iyice dövülmüş cevizi, unu, mısır nişastasını ve kabartma tozunu karıştırıp bir kenara ayırın yumurta beyazları ve tuzu iyice çırpın (yumuşak bir köpük gibi olana dek) yumurta sarılarını çırpıp şekeri ekleyin ve 5 dk iyice çırpın, içine 1 kaşık vanilyayı ekleyip karıştırın önceden hazırladığınız cevizli karışımı yumurta sarılı olan karışıma ekleyin ardından da çırptığınız yumurta beyazlarını ekleyin ve nazikçe karıştırın (tahta bi kaşıkla hafifçe) 2 adet 25 cm. ölçülerindeki kalıpları yağlayıp yağlı kağıt serin ve hazırladığınız karışımı eşit olarak kaplara bölüp önceden ısıtılmış fırınına verin

KREMALAR:

sana yağı, çikolata, kalan vanilya, 2 bardak pudra şekerini krema gibi olana dek çırpın. 2 ka. Nescafe ve pudra şekerini de ekleyip hafifçe kabarana dek çırpmaya devam edin.

başka bir kaptaki krema, 2 kaşık nescafe ve kalan 2 bardak pudra şekerini iyice çırpın kekleriniz soğuduktan sonra her keki ortadan ikiye bölün, yani 4 parça kekiniz olacak.

kekin bir parçasını tabağınıza alın, arasına önce ilk hazırladığınız kremayı ardından da diğer hazırladığınız kremayı sürün. şimdi üzerine diğer parça keki koyun yine kremaları sıra ile sürün, şimdi yine kek ve yine sırayla kremalar ve nihayet son parça keki de en üste yerleştirip kalan kremanızı tüm kekin yanlarına ve üzerine sürün, iri olarak dövdüğünüz cevizlerle dekore edip dolapta soyutun.