



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK BEZELİ RAVENT PASTA

Kek için:

3 su bardağı un

220 gr margain

1 çay kaşığı vanilya

5 adet yumurta sarısı

3/4 su bardağı şeker

2 çay kaşığı kabartma tozu

Beze için:

6 adet yumurta akı

1/4 su bardağı şeker

1 paket çilek jöle

Dolum Malzemeleri:

800g taze ravent

Yarım su bardağı şeker

Yarım lt su

800 gr Raventi küçük parçalar halinde kesin. Bir tencerenin içine koyun, şeker ve su dökün. Zaman zaman karıştırarak 10 dakika kısık ateşte pişirin. soğumaya bırakın.

Şeker ve yumuşamış margarini elinizle karıştırın. Yumurtaları ekleyin karıştırın, un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip, katı bir hamur elde edin. 20-25 dakika dondurucuda bekletin.

Beze için, yumurta aklarını şekerle karıştırıp, mikserin yüksek ayarında köpük köpük olana kadar çırpın.

1 paket çilekli jöleyi ekleyerek, çırpıma devam edin.

Hamuru 2 parçaya bölün. 1. parçayı yağlanmış fırın kabına yayın. Üzerine pişirip, soğuttuğunuz Raventleri yayın.

Üzerine de hazırladığınız çilek jöleli bezeyi yaydırın. ayırdığınız 2.hamuru rendenin iri kısmıyla rendeleyin ve beze kaplı pastanızın üzerini kaplayacak şekilde serpin. 180 derece fırında pişirin.

Pudra şekerini serperek servis yapın.

