



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CREAM PİE (BOSTON)

- 1/2 bardak yumuşak margarin
- 1 adet yumurta
- 2 adet yumurta sarısı
- 1 adet vanilya cubugu (ikiye ayrılmış ve bıçak ile taneleri kazıyın)
- 1 1/2 bardak un
- 1/2 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 3/4 bardak şeker
- 1/2 tatlı kaşığı vanilya tozu
- 1/2 bardak krema
- Pastacı Kreması için:
- 3 adet yumurta sarısı
- 1/3 bardak şeker
- 3 yemek kaşığı mısır nişastası
- 2 yemek kaşığı sana kase
- Çikolata Ganaj Sosu için :
- 1/2 bardak semisweet damla çikolata
- 1/4 bardak krema

Krema için yumurta sarılarını hafifçe çırpın. Orta boy bir tencerede seker ve nişastayı karıştırıp suyu ekleyin. Karıştırın ve orta ısıda koyulaşana kadar pişirin. Koyulaşınca bir kap kadar alıp yumurta sarılarına iyice karıştırarak ekleyin ve sonra karışımı tenceredeki kalan kremaya ilave edin. sana yağını ve vanilya tozunu ekleyip karıştırın.

Bir kaseye aktarın üzerine streç film örtün ve streç film krema yüzeyine değmeli. Buzdolabında iyice soğutun.

Kek için un, tuz ve kabartma tozunu bir kasede karıştırın.

Mini tart kabına pay edin Fırını 175 C ye ısıtın.

Mixer ile yağı krema kıvamına getirin. şeker ekleyin ve iyice yağa yedirin. Yumurta ve yumurta sarıları, vanilya tanelerini ve vanilya tozunu da ekleyip mixer ile karıştırın.

Un karışımı ve kremayı dönüşümlü olarak ekleyip iyice karışıma yedirin. Biraz koyu bir karışım olacak.

Karışımı atrı kalıplarına paylaşın. (Kalıpların 2/3'unu doldurun)

175 C de 20 dk. pişirin.

Kekleri iyice soğutun ve ikiye kesin. Aralarına 1'er yemek kaşığı pastacı kreması koyun. üzerlerini kekin diğer yarısı ile kapatın.

Üstüne çikolata ganaj sosu dokun. Sos için çikolata ve kremayı 1-2 dk. mikrodalgada ısıtıp karıştırın.

Keklerinizi 1 saat buzdolabında bekletin.