



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI PASTA

5 yumurta
1 su bardağı şeker
1,5 su bardağı un, yarım su bardağı patates nişastası
1 limon kabuğu rendesi ve bir kaşık limon suyu
1 çay kaşığı vanilya ve 1 çay kaşığı kabartma tozu
Pastayı nemlendirmek için 1 kahve fincanı meyve suyu
Kaymaklı veya vanilya dondurma
Üzeri için:
4 yumurta
3 kahve fincanı şeker
Yarım paket vanilya

25 cm. çapında kalıp yağlanır, unlanır, fırın yakılır.

Yumurtalar, şeker ve limon kabuğu rendesi iyice koyulaşınca kadar çarpılır. Elenmiş nişasta un vanilya, kabartma tozu karışımı konup karıştırılır. Kalıba boşaltılıp orta ısıda fırında 35- 40 dakika pişirilir. Soğuyunca kalıptan çıkarılır.

Enine iki parçaya kesilir. Parçalar meyve suyuyla ıslatılır. Arasına dondurma konur. Buzlukta soğuk olarak saklanır.

3 kahve fincanı şeker, 2 fincan su ile kaynatılıp çok koyu bir şurup yapılır. Yumurta akları çarpılır, katı kar haline getirilir. Kaynar şurup dökülüp karıştırılır. Vanilya konur.

Soğuyunca altta biriken şurubu almadan krema torbasına doldurulur. Pastanın üzerine dağ biçiminde sıkılır. Sofraya getirilirken pastanın tepesine saf alkole batırılmış bir kesme şeker konur ve yakılır. Şeker karamelize olarak yanıp aşağı doğru akar.

Not: Pastanın etrafı mevsim meyveleri ile süslenir.