



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIK KREMALI YENİ YIL PASTASI

Bademli kek için:

140 gram ince çekilmiş badem

50 gram un

230 gram toz şeker

100 mililitre süt

9 yumurta akı

60 gram toz şeker

Fındıklı krema için:

185 gram toz şeker

60 mililitre su

3 yumurta akı

50 gram tereyağı

45 gram fındık ezmesi

Üzeri için:

300 mililitre krema

1 paket krem şanti

Renkli süsleme şekerleri

Şeker hamuru

Bademli kek katlarını hazırlamak için, ince çekilmiş badem unu, un ve 170 gram toz şekerini geniş bir kaba alıp harmanlayın. Bir yumurtanın akını hafif çırpın. Üzerine sütü ekleyip çırpın. Unlu karışıma ekleyip karıştırın. Aynı bir kaptaki kalan yumurta akları ve kalan toz şekerini köpük gibi olana kadar çırpın. Unlu karışıma azar azar ekleyip bir tahta kaşık yardımıyla karıştırın.

Harcı yağlı kağıt serili farklı boyutlardaki iki kek kalıbına paylaşın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Fındıklı krema için 100 gram toz şeker ve 60 mililitre suyu bir tencereye alın. Şurup kıvamına gelene kadar kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Yumurta akları ve kalan şekerini geniş bir kaba alın. Bir mikser yardımıyla köpük gibi olana kadar çırpın. Ilık şurubu azar azar ekleyip karıştırın. Fındık ezmesi ve tereyağını ekleyip malzemeler iyice özdeşleşene kadar karıştırmaya devam edin. Fırından alıp soğuttuğunuz kekleri ortadan ikiye kesin. Aralarına krema sürerek üst üste dizin.

Üzeri için krema ve krem şantiyi bir mikser yardımıyla çırpıp pastanın üzerini kaplayın. Renkli süsleme şekerleri ve şeker hamurundan yaptığınız kurdele ile süsleyerek servis yapın.



