



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FLORENTİN (FRANSIZ PASTASI)

### HAMUR MALZEMELER!

- 2 1/4 su bardağı un (250 gr.)
- 1/2 su bardağı süt (100 gr.)
- 1/6 paket margarin (40 gr.)
- 6 çorba kaşığı toz şeker (50 gr.)
- 1 adet yumurta
- 1/2 dolu çorba kaşığı kuru
- Pakmaya (8 gr.)
- 1 çay kaşığı tuz (5 gr.)
- 1 çay kaşığı vanilya

Limon

### İÇ KREMASI

- 1 1/4 su bardağı süt (250 gr.)
- 2 1/2 kahve fincanı toz şeker (75 gr.)
- 1 adet yumurta
- 1 1/3 çorba kaşığı nişasta (25 gr.)
- 2 çorba kaşığı un (25 gr.) 1 çay kaşığı vanilya (3 gr.) 2/5 paket margarin (100 gr.)

### BADEMLİ KARIŞIM

- 1/5 paket margarin (50 gr.)
- 1 kahve fincanı toz şeker (50 gr.)
- 1 1/2 silme tatlı kaşığı bal (15 gr.)
- 3/4 kahve fincanı süt (50 gr.)
- 1 çay kaşığı vanilya (3 gr.)
- 1 su bardağı ufalanmış badem (115 gr.)

Bademli Karışımın Hazırlanışı: Margarin, şeker, bal ve sütü, iki parmak arasına sürüldüğünde hafifçe uzayacak şekil alana kadar kaynatın, bademleri ilâve edin ve kısa bir süre daha kaynatmaya devam edin.

İç Kremasının Hazırlanışı: Sütü sekerin 50 gr.'i ile birlikte kaynatın. Diğer tarafta yumurtayla kalan şekeri çırpın ve unu ilâve ederek karıştırın. Kaynayan sütü de yavaş yavaş unlu karışımaya katın ve kaynayana kadar karıştırın. Soğuyunca içine margarinini ilâve edin iyice karıştırın ve parfe kıvamına getirin.

Hamuru hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde beklettikten sonra yuvarlayarak yaklaşık 28 cm. çapında bir kalıba sığacak şekilde açın ve yerleştirin. Hazırlanışı aşağıda tarif edilen bademli karışımı hamurun üzerine yayın ve 30 dakika mayalanmak üzere beklettikten sonra 190 °C ısıtılmış fırında yaklaşık 25 dakika pişirin.

Soğuduktan sonra ortasından kesin ve hazırlanmış olduğunuz iç kremasını alttaki parçanın üzerine sürün ve üst parçayı üzerine kapatın. Buzdolabında bir süre soğutulduktan sonra servis yapılırsa daha lezzetli olacaktır.