



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

FRAMBUAZLI BROWNİE PASTA

- 8 çorba kaşığı margarin
- 8 çorba kaşığı toz şeker
- 2 adet yumurta
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 su bardağından 2 parmak fazla un
- 2 paket krem şanti
- 1 su bardağı soğuk süt
- 6-7 dilim konserve ananas

Margarinle toz şekeri mikserle krema kıvamına gelene kadar iyice çirpin. Yumurtaları ilave edip, çırpmaya devam edin. Kabartma tozunu ekleyin. Bir taraftan unu yavaşça katarken diğer yandan da karıştırın. 28 cm çapında bir tart kalıbını yağlayın ve hamuru boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-30 dakika pişirin. Fırından alıp, kalıbından çıkarın ve soğumaya bırakın. Kremşantiyi soğuk sütle iyice çirpin. Kremşantinin yarısını tartın üzerine yayın. Üzerine ananas dilimlerini yerleştirin. Artan kremşantiyi krema sıkacağına doldurun ve ananasların üzerini süsleyin. Bekletmeden servis yapın.

