



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZLI MİNİ PASTA

<https://cook.com.tr>

Un 1 Kahve Fincanı
Toz Şeker 1 Kahve Fincanı
Tereyağı 1 Çorba Kaşığı
Yarım Yağlı İnek Sütü 500 Mililitre
Yumurta 3 Adet
Milföy Hamuru 4 Yaprak
Vanilya 2 Çay Kaşığı
Pasta Tabanı Kakaolu 1 Adet
Dondurulmuş Frambuaz 300 Gram

4 yaprak milföy hamurunu COOK Yağlı Pişirme Kağıdı serdiğiniz fırın tepsinizde milföyler kızarana kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

Çift katlı kakaolu pasta tabanınızı kalp şeklindeki kalıplar ile kesin. 4 adet çift katlı kek elde edin.

Bir tencerede yumurta sarılarını çırpın, sırası ile şekeri ve unu ilave edip çırpın. Bu karışıma sütü azar azar ekleyin ve hızlıca karıştırarak kısık ateşte pişirin.

Ateşten aldıktan sonra 1 çorba kaşığı tereyağı ekleyip karıştırmadan ılınmasını bekleyin. İldikten sonra karıştırın.

Kalp şeklinde kestiğimiz keklerin 1. katının üzerine ve 2. katının altına hazırladığınız kremayı sürün, arasına frambuazları yerleştirin.

2. katı üstüne kapattıktan sonra üzerine tekrar krema sürün. Fırında kızarttığınız milföy hamurlarını ufalayarak kremanın üzerine serpiştirerek yapıştırın.

Hazırlamış olduğunuz pastayı servis tabağınıza aldıktan sonra frambuaz ile süsleyerek servis yapın.

