



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZLI PASTA

6 adet yumurta
250 gram tereyağı
5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 bardak kuş üzümü
2 yemek kaşığı kakao
Sos için:
3 bardak süt
6 yemek kaşığı frambuaz reçeli veya bir bardak taze frambuaz
1 bardak hindistancevizi
1 yemek kaşığı mısır nişastası
1 paket vanilya
1 yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı

Yumurtayı şekerle 5 dakika çırpın. Yağı eritip karıştırın. Un, kabartma tozu, kuş üzümü, kakao ve vanilyayı ekleyip yağlanmış kek kalıbına dökün. 170 derecelik fırında 35 dakika pişirin. Sos için 3 bardak sütü, yumurta, un ve mısır nişastası ile çırpın. Karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırma işlemini sürdürün. Pişirip altını kapatın. İçine bir kaşık tereyağ ile frambuaz reçelinin suyunu süzüp ekleyin. Hindistancevizini de muhallebiye karıştırıp mikserle 3 dakika çırpın. Hazırladığınız sos soğuduktan sonra keki enlemesine ortadan kesin. Muhallebi kıvamındaki sosu ilk katın arasına sürün. İkinci katı üstüne koyun. Hindistanceviziyle süsleyin.

