



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZLI PASTA

250 gr frambuaz
2 bardak şeker
Şerbet:
1 bardak su
3 kaşık şeker
4 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 su bardağı un
3 su bardağı şeker
3 su bardağı şeker
4 su bardağı süt
4 yemek kaşığı un
5 yemek kaşığı damla çikolata
1 paket kremşanti

1 su bardağı şekeri eriyene kadar yumurta ile çırpın. Ardından vanilya, kabartma tozu ve 3 su bardağı unu ekleyin, iyice karıştırın. Yağlanmış kalıba aktarın, 170 derecede 30 dk pişirin. Bir tencere içinde 3 su bardağı sütü, 1 su bardağı şekeri, 4 yemek kaşığı unu karıştırarak kaynatın. Kaynayınca soğumaya bırakın. Kalan süt ile kremşantiyi hazırlayın. Soğuyan hamuru ikiye ayırın parçaları önce şerbet ile ıslayın ardından krema sürün, taban kısmına ayrıca kremşanti sürün, frambuaz ve çikolata serpin. Üstünü diğer parçayla kapatın. Kalan krema ve kremşantiyi karıştırarak hamurun tepesine bulayın. Kalan çikolatadan ve frambuazdan süs yapın. Buzdolabında 2 saat beklettikten sonra dilimleyerek servise sunun.