



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZİNO PASTASI

Kek için:

2 adet yumurta

1 çay bardağı toz şeker

1 çay bardağı süt

3 çay bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 çay bardağı sıvı yağ

Kreması için:

1 su bardağı süt

Yarım çay bardağı un

Yarım çay bardağı toz şeker

1 adet muz

1 paket krem şanti

1 su bardağı soğuk süt

Mikserde 1 paket krem şanti ve sütü çırpıp buzdolabında bekletin. Küçük bir tencereye süt, un ve toz şeker koyup karıştırarak pişirin. Hazırladığınız karışımı soğuduktan sonra krem şantiyi de ekleyip çırpın. Mikserle yumurta ve şekeri çırpın. Sıvı yağ, süt, un ve kabartma tozu ekleyip karıştırın. Hazırladığınız pasta hamurunu yağlanmış kek kalıbına dökün. 175 derecelik fırında 25 dakika pişirin.

Keki soğuması için bekletin, ardından soğuk sütle ıslatın. Keki arasına dilimlenmiş muz koyup bir sıra krem şanti sürün. Her tarafını krem şantiyle kaplayın. Renkli şekerlemelerle süsledikten sonra dilimleyerek servis yapın.

