



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ FRAMBUAZLI PASTA

Tuba Yapa

2 adet yumurta
4 yemek kaşığı pudra şekeri
4 yemek kaşığı glutensiz un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı glutensiz un
2 yemek kaşığı pirinç unu
2 su bardağı frambuaz

Pandispanyası için yumurta ve şekeri çırpın. Üzerine diğer malzemeleri ekleyin. 170 derecede yaklaşık 15 dakika pişirin. Bu pandispanyadan 3-4 adet pişirin.

Un ve nişastayı bir miktar suda eritin. Şekeri kaynatarak şerbet haline getirin. Bağlamak için kaynağında nişastalı karışımı içerisine ilave edin. Karışımı ikiye bölün.

Bir frambuazları ezdikten sonra karışımın yarısına karıştırın. Kıvamsız olursa bir süre daha kaynatın.

Renkli ve renksiz olarak hazırladığınız kremaları pandispanyaların arasına krema olarak kullanın.

Üzerini fındık ve frambuaz ile süsleyerek servis yapın.

