



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

GÜLLÜ VE AHUDUDULU PASTA

Kek için:

3 çorba kaşığı tereyağı (60 gr)

2,5 çay bardağı un (125 gr)

Bir tutam tuz

4 adet yumurta (oda ısısında bekletilmiş)

2 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120 gr)

2 çorba kaşığı gül suyu (yemeklik)

Ahududu kreması için:

500 gr dondurulmuş veya taze ahududu

7 çorba kaşığı gül suyu (yemeklik)

1 kutu krema (200 ml)

1 kutu Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması (140 gr)

Üzeri için:

1 kutu Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması (140 gr)

1,5 su bardağı soğuk süt (300 ml)

3 çorba kaşığı labne (50 gr)

Gül yaprakları

Pakmaya Pudra Şekeri

Kreması için ahududuların üçte ikisini (kalan meyveleri daha sonra kullanmak üzere ayırın) mutfak robotunda 7 çorba kaşığı gül suyu ile birlikte püre haline getirin.

Ayrı bir çukur kaptaki kremayı ve Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması'nı mikser yardımı ile iyice çırpın. Karışıma önceden hazırladığınız ahududu püresini spatula ile karıştırarak yavaş yavaş yedirin. Hazırladığınız meyveli kremayı buzdolabına aktarın. Pandispanyası pişene kadar bekletin.

Tereyağını eritip ılınmaya bırakın.

Unu çukur bir kaseye eleyin. Bir tutam tuzu ekleyip harmanlayın.

Keki için 4 yumurtayı çukur bir kasede mikserle köpük köpük olana dek çırpın. Pakmaya Pudra Şekeri'ni ekleyin. Yüksek devirde 5 dakika daha, karışım bembeyaz yoğun bir köpük olana kadar çırpın.

Ayrı bir yerde elediğiniz unu yavaş yavaş yumurtalı karışıma ilave edin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak karıştırın.

En son eritilip ılınmış tereyağını ve 2 çorba kaşığı gül suyunu ekleyin. Spatula ile yavaşça karıştırın.

Hamuru, tabanına yağlı kağıt serilmiş ve kenarları yağlanmış kelepçeli kek kalıbın içine dökün. 180 dereceye ayarlı fırında, 25-30 dakika pişirin.

Üzerine sürmek için Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması ile soğuk sütü mikserde çırpın. Labneyi ekleyip 1 dakika daha çırpın. Labneli kremanız hazır.

Pandispanyayı fırından çıkarın. Izgara bir telin üzerine aktararak soğumaya bırakın. Uzun ve keskin bir bıçak yardımı ile keki enine ikiye kesin. Kenarları çıkan bir kalıbın altını ölçü olarak kullanın ve kekin kenarlarından keserek küçültün.

Kenarları çıkan kalıbın dibini ve kenarlarını hafifçe 1-2 tatlı kaşığı kadar sıvıyağ ile yağlayın. Pandispanyanın ilk katını yerleştirin. Üzerine hazırladığınız kremayı yayın, taze ahududuları serpin. İkinci kat pandispanyayı da üzerine kapatın. En son sade pasta kremasından spatula ile her tarafına yayın. Buzdolabında 2 saat beklettikten sonra dilimleyip servis yapın. İsteğe göre pastanın daha dekoratif gözükmesini isterseniz gül yaprakları ile süsleyebilirsiniz.

