



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

INNSBRUCK PASTASI

Hamuru için:

- 4 yumurta akı
- 1 çorba kaşığı su
- 160 gr. şeker
- 1 tutam tuz
- 1 paket vanilya
- 4 yumurta sarısı
- 100 gr. un
- 100 gr. nişasta
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 50 gr. margarin
- yağlamak için margarin
- İç malzemesi:
- 1/4 gr. krem şantiy
- 125 gr. tereyağı
- 100 gr. şeker
- 2 yumurta sarısı
- 125 gr. kıyılmış badem
- 125 gr. meyva şekerlemesi
- Süslemek için:
- 1/4 litre krem şantiy
- 1 paket vanilya
- 12 adet kiraz şekerlemesi

Hazırlanışı:

Hamuru için yumurta aklarını su ile birlikte bir kabın içinde köpük haline gelene kadar çırpın. Şekeri, tuzu, vanilyayı yavaş yavaş ilâve edin. Yumurta sarılarını katın. Ayrı bir kabın içinde unu, nişastayı kabartma tozunu karıştırın. Unu yumurtalı malzemeye katın. Margarin bir kabın içinde eritin. Ilıtm, malzemeye katın. Çapı ortalama 26 cm. olan bir kalıbı yağlayın. Hamuru koyun. Fırının orta katında 40 dakika pişirin. Keki fırından çıkarın. Bir gece bekletin. Ertesi gün krem şantiyi bir kabın içinde çırpın. Tereyağını, şekeri, yumurta sarısını ve romu başka bir kaptaki köpük haline gelinceye kadar çırpın. Krem şantiyi, kıyılmış bademi ve meyva şekerlemelerini bu malzemeye karıştırın. Keki enine doğru üçe bölün. Birinci parçanın üzerine malzemeyi üzerine yayın. Üçüncü parçayı üzerine koyun. Süslemek için krem şantiyi vanilya ile karıştırın. Bu malzemeden dört çorba kaşığını naylon torbaya koyarak buzdolabında bekletin. Kalan krem şantiyi pastanın üzerine muntazam bir şekilde yayın. Pastanın üzerine 12 parçayı işaretleyin. Buzdolabına koyduğunuz naylon torbadaki şantiyi (torbanın ucunu keserek) her bölümün üzerine süslü bir şekilde sıkın. Her şeklin üzerine birer kiraz şekerlemesi yerleştirin. Servis yapana kadar buzdolabında bekletin.

Not: Innsbruck pastası çok yumuşak ve hafif olduğu için özettikle sıcak yaz günlerinde tercih edilebilir, teine konulan renk renk meyva şekerlemeleri beyaz pastanın görünümünü güzelleştirecektir.