



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBİM SENDE PASTASI

<https://www.sabah.com.tr>

5 yumurta
6 kahve fincanı un
1/2 paket kabartma tozu
1 çay bardağı limonlu su
200 gr. vişne, frambuaz veya karadut
Kreması için:
1 yumurta
3 su bardağı süt
4 çorba kaşığı un (tepelime)
1,5 çay bardağı şeker
2 paket vanilya
1 paket krem şanti
1 çay bardağı süt (krem şanti için)
3/4 su bardağı vişne suyu (pastayı ıslatmak için hazır veya vişne kompostosu)
50 gr. damla çikolata

Yumurtalarla şekeri birlikte beyazlaşmış köpürene dek çırpalım. 1/4 limon suyunun üzerine su ekleyerek suyu 1 çay bardağına tamamlayalım. Limonlu suya kabartma tozunu ekleyip mikserin düşük ayarı ile veya çırpma teliyle karıştıralım. Pasta kalıbını margarinle yağlayıp tabanına un serpeyim. Hamuru kalıba boşaltıp 190 derece ısıyla fırında pişirelim. Pastayı kalıbı içinde soğutup ikiye keselim. Pastanın kesik yüzeylerini fırça yardımıyla vişne suyuyla ıslatalım. Tencereye unu, şekeri, sütü, çırpılmış yumurtayı ve vanilyaları alıp karıştıralım. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp soğutalım. Krem şantiyi sütle çırpıp koyulaştırarak kremaya ekleyip karıştıralım. Kremayı pastanın alt ve üst parçasının kesik yüzeylerine yayalım. Alt parçanın üzerine damla çikolata serpererek üzerine pastanın üst parçasına oturtalım. Kalan krema ile pastanın üst parçasına oturtalım. Kalan krema ile pastanın yanlarını ve üzerini kapatalım. Bir kağıda pasta yüzeyine sığabilecek büyüklükte kalp şeklindeki kağıdı makasla keselim. Kalp şeklindeki kağıdı pastanın üzerine koyalım. Kenarlarını toplu iğne ile çizerek kağıdı kaldıralım. Kalbin iç kısmına aralıksız olarak meyveleri sıralayalım. Kalbin dışında kalan kremalı bölüme ve pastanın yan kenarlarına hindistan cevizi serpeyim. Pastayı buzdolabında 4-5 saat beklettikten sonra servis yapalım.



