



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALBİM SENİN

Pasta hamuru
400 gram vişne
250 gram şekerli krema
1/2 tarçın sapı
3-4 çorba kaşığı su
7 yaprak jelatin
4 yumurta sarısı
1 tutam tuz
1 çay kaşığı şeker
600 gram krema
Süsleme için:
3 yaprak jelatin
100 gram vişne püresi

Hamuru hazırlayın. Vişneleri yıkayıp su ve tarçınla kaynatın. Vişneleri püre haline getirin. Bu pürenin 100 gramını süsleme için ayırın. Jelatini soğuk suya atın. Yumurtalarla 50 gram şekerli kremayı ve vanilyayı iyice çırpın. Jelatini sudan çıkarıp sıcak pürenin içinde eritin. Çırpılmış yumurtaları ekleyin. Kremayı çırpıp karışıma yavaş yavaş ekleyin. Karışımı en az üç saat buzdolabında dinlendirin. Süsleme için 3 yaprak jelatini beş dakika suda bekletin. Sonra sıcak suda eritin. Bunu geri kalan 100 gramlık püreyle karıştırın ve pastanın üstüne dökün.