



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMELLİ PASTA

100 gr margarin
3 adet yumurta
3 kahve fincanı toz şeker
3 kahve fincanı elenmiş un
Yarım su bardağı nişasta
1 tatlı kaşığı portakal rendesi
1 paket vanilya kabartma tozu
Yarım su bardağı ince çekilmiş ceviz içi
1 poşet toz krem şanti
2 kaşık nescafe
1 su bardağı soğuk süt
Yarım su bardağı kırık fındık
1 bardak toz şeker

Yumurta toz şekeri köpürene kadar çırpın. sanayi ve diğer malzemeleri katıp karıştırın ve yağlanmış ve un serpilmiş kek kalıbına döküp 175 derecede 40 dk. pişirin. Pasta keki yapacağınız zaman kelepçeli kek kalıplarını tercih edin. Keki kalıptan zedelenmeden çıkarmış olursunuz. Toz kerem şantiyi süt ve nescafe ile mikserle çırpıp kremayı yapmış olun. Pişen ve ılıyan keki kalıptan çıkarıp yatay olarak 2 eşit parçaya kesin. İlk parçayı servis tabağına koyup kahveli krem şantinin yarısını sürün. Diğer kekide üzerine koyduktan sonra kalan krema ile pastanın her yerini iyice kaplayıp buzdolabında 2-3 saat dinlendirin. Toz şekeri yarım su bardağı su ile kaynatıp altın sarısı renk olunca ateşten. Soğumasını beklemeden mermer tezgahın üzerine yaydığınız yağlı kağıdın üzerine döküp kırık fındıkları üzerine gelişigüzel serpiştirin. Soğuduktan sonra fındıklı karameli istediğiniz gibi kırıp pastanın etrafına yerleştirin.

