



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMELLİ PASTA

- 1 adet pasta keki
- 1 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı şeker
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- Kreması için:
- 2 su bardağı süt
- 1 yumurta sarısı
- 3 çorba kaşığı un
- 4 çorba kaşığı şeker
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 paket vanilya
- 8 adet çilek ve frambuaz

Keki ıslatmak için süt ve 1 çorba kaşığı şekeri karıştırın. Üzerine de limon suyu sıkıp keki bu karışımla ıslatın. Kreması için sütü, yumurta sarısını, unu ve şekeri bir tencereye alıp çırparak koyuşlaşınca kadar ocakta pişirin. Bu karışımı ocaktan alıp içine tereyağı ve vanilyayı ekleyip soğumaya bırakın. Daha sonra servis tabağına kekin bir tanesini yerleştirin. Üzerine kremanın bir kısmını daha sonra tekrar kek ve frambuaz ile tekrar krema yerleştirin. En üste de krema sürüp istenirse kremşanti ile ayrıca kaplanabilir. Frambuaz ya da çilekleri yerleştirip servis yapın. Buzolabında yaklaşık bir saat bekletip servis yapın.