



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARDAN ADAM PASTA

4 adet yumurta
4 kahve fincanı toz şeker
4 kahve fincanı Bizim Mutfak Un
1 kahve fincanı Bizim Mutfak Mısırözü Yağı
1 paket Bizim Mutfak Hamur Kabartma Tozu
1 paket Bizim Mutfak Vanilya
İç Malzeme için :
1 kase ahududu
Şerbeti için :
1 su bardağı su
3 çorba kaşığı toz şeker
krema için :
200 ml krema
2-3 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Yumurta ve tozşekeri derin bir kaseye alıp mikser ile iyice kabarana kadar çırpın. Un, sıvıyağ, kabartma tozu ve vanilyayı sırası ile ilave ederek çırpıma devam edin. Hazırlanan hamuru yağlanmış, unlanmış kalıba yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Kek iyice soğuduktan sonra enlemesine ikiye kesin. Su ve şeker ile hazırladığınız şerbetle kekleri ıslatın. Bu arada 200 ml kremayı pudraşekeri ile iyice çırpın. Çırpılmış kremayı kekin arasına sürüp üzerine ahududuları yerleştirin. Sonra tekrar krema sürüp kekin üst kısmını diğer parça ile kapatın. Kekin üstünü tamamen krema ile kaplayın. Kremaya eklediğiniz gıda boyası ile karıştırıp pastanın üzerini süsleyin. Renkli şekerlemelerle süsleyip servis yapın.