



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATLI PASTA

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 adet yumurta
3 kahve fincanı şeker
1 çay bardağı süt
2 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 kahve fincanı un
Kreması için:
2 adet yumurta sarısı
3 su bardağı süt
3 çorba kaşığı un
Yarım su bardağı toz şeker
200 gram labne peyniri
Keki ıslatmak için:
1 çay bardağı şekerli kahve veya süt
İçi için:
Arzuya göre meyve

Karıştırma kabına yumurtaları alın ve köpürünceye kadar çırpın. Şekeri ekleyin ve boza kıvamı alıncaya kadar çırpmaya devam edin. Süt ve kakaoyu ilave edip çırpın. Un, vanilya ve kabartma tozunu da ekleyerek çırpmaya devam edin. Harcı yağlanmış kalıba döküp 180 derecede pişirin ve keki soğumaya bırakın. Soğuyan keki ikiye bölün.

Tencereye süt, un, şekeri ve yumurta sarısını alıp, orta hararetili ateşte göz göz olana dek çırpma teli yardımıyla muhallebi kıvamında pişirin. Krema soğuduktan sonra labne peynirini ekleyin, 1 dakika kadar mikserle çırpın. Kelepçeli kalıbın içine birinci katı alın ve kahveli su ile ıslatın. Üzerine kremadan bir parça sürün. Meyveleri sıralayın. Üzerine ikinci katı koyun ve yine kahveli su ile ıslatın. Yeteri kadar krema sürün, meyveleri sıralayın. Üçüncü katı yerleştirin, kahveli su ile ıslatın meyveleri sıralayın. Dördüncü katı da kahveli su ile ıslatın ve kalan kremayı sürün.



