



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI PASTA

1/2 su bardağı süt
Yarım yemek kaşığı elma sirkesi
3 adet yumurta
1/2 su bardağı kek un (kabartma tozu içeren)
1 su bardağı un
1 çay kaşığı karbonat
1 paket vanilya
1 çay kaşığı kırmızı toz gıda boyası
1/2 tatlı kaşığı toz kakao
1 tutam tuz
500 gr labne peynir
50 gr margarin
2 çay bardağı pudra şekeri

Sütü oda sıcaklığından çok az daha ılık şekilde ısıtalım. Süt kesinlikle oda ısısına yakın olmalı ,aksi takdirde içine sirke koyduğumuzda kesilip çökelek haline gelir. İçine sirkeyi koyup karıştıralım ve 10 dakika kadar dinlenmesi için bir kenara alalım.

Şeker ve yumurtaları iyice çırpalım. Margarin ekleyip biraz daha çırpalım.

Ayrı bir kaptaki eleğimiz unları ,kakao ,vanilya ,gıda boyası ve karbonatı karıştıralım ve yumurtalı karışıma ilave ettikten sonra, yavaş yavaş bir kaşıkla karıştıralım. Kek hamurumuz hazır.

Kelepçeli kalıbı alüminyum folyo ile kaplayalım ve kek hamurunu içine dökelim. Önceden 175 derecede ısıttığımız fırında yaklaşık 1 saat kadar pişirelim.

Kek iyice soğuduktan sonra, keki 3 kat şeklinde keselim. Katların aralarını kekin iç kısmından eşit bir biçimde bıçak yardımıyla kırıntı çıkaracak şekilde traşlayalım. Bir kaptaki oda ısısındaki margarin pudra şekeriyle birlikte mikser yardımıyla iyice çırpalım. Bu kırıntıları keki süslemek için kullanacağız. Kırıntıları bir kaptaki toplayalım.

Labne peynirini ve krem şantiyi ilave edelim. Burada krem şanti kullanmamızın sebebi labne peynirinin çırpılınca çok sıvı bir hal alması. Peynirli kremayı krema kıvamına getirebilmek için krem şanti kullanıyoruz. Hazırladığımız kremanın şekerini kendi damak tadınıza göre ayarlayabilirsiniz. Yani şeker miktarını azaltmak veya arttırmak size kalmış. Kremayı buzdolabında 15-20 dakika kadar dinlendirelim.

Kremayı dolaptan çıkarıp ikiye bölelim. Yarısını ara katlara ,yarısını kekin kenarlarına ve üzerine sürelim.

Kekimizi iyice kremayla kaplayalım. Traşladığımız kırıntıları elimizle kekin kenarlarına yapıştıralım. Bir kısmını da üzerine serpeyim. Dilerseniz bir miktar kremayı ayırıp kekin üzerini süslemek için kullanabilirsiniz. Keki buzdolabında 2-3 saat kadar dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis yapabilirsiniz.