



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİVİLİ VE KREMALİ SANDVİÇ PASTA

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 kaşık margarin
1 paket vanilya
2.5 su bardağı un
1 çay kaşığı tarçın
1 çay bardağı süt
1.5 çay bardağı kuru üzüm
1 paket kabartma tozu
1 paket dolgu kreması
2.5 çay bardağı süt
2 adet kivi
Kumkuat dilimleri
Pudra şekeri

Yumurta, şeker ve vanilyayı mikserle çırpın. Margarin, tarçın, un, kabartma tozu, süt ve kuru üzümleri ekleyip karıştırın. Baton kek kalıbını yağlayıp un serpiştirin ve kek karışımını kalıba aktarın. 180 dereceye ayarlanmış fırında pişirin. Soğuduktan sonra dilimlere ayırın.

Dolgu kremasını süt ile katılaştıncaya kadar çırpın ve kek dilimlerinin yarısının üzerine yayın. Üzerlerine kivi dilimleri yerleştirip tekrar krema sürün ve kalan kekleri üzerine kapatın. Pudra şeker serpiştirip kumkuat dilimleriyle süsleyerek servis yapın.