



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY YAŞ PASTA

7 yumurta
1.5 su bardağı şeker
1 er paket kabartma tozu.vanilya
2 paket kakaolu krem şanti
1 paket çilekli krem şanti
2 su bardağından biraz fazla un

Yumurta beyazı ve şekeri mikserle iyice bembeyaz olana kadar çırpın sonra sarıları ekleyerek biraz daha çırpın. Un, kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyin, kaşıkla iyice karıştırın. Yağlı kağıt ya da margarinle yağlanmış tepsiye dökün [kare tepsi] . 180 derecede hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Çatalla bakın çatala hamur yapışmıyorsa çıkartın. Sonra ters çevirip biraz soğumasını bekleyin. Krem şantinizi ayrı ayrı yapın ve dolabın üst tarafında dinlendirin. 5 dk sonra keki ortadan ikiye kesin, birinci parçasının üzerine bir türk kahvesi fincanı süt yayın, kakaolu krem şantisini sürün. Diğer parçayı üstüne koyun aynı şekilde sütle ıslatın ve çilekli krem şantiyi sürün. Üstünü erimiş çikolata ya da pudingle süsleyebilirsiniz ya da isteğinize göre hindistancevizi de çok yakışıyor. Bir gün dolapta dinlendirirseniz daha güzel olur.