



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM PEYNİR KREMALI HAVUÇLU PASTA

300 gram rendelenmiş havuç
400 gram toz şeker
100 gram ceviz
300 gram un
4 adet yumurta
300 gram sıvı yağ
2 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tuz
2,5 çay kaşığı tarçın
Çeyrek çay kaşığı zencefil
1 çay kaşığı vanilya
Krem peynir kreması için:
150 gram tereyağı
250 gram labne
400 gram pudra şekeri
Yarım çay kaşığı tuz
1,5 çay kaşığı vanilya

Fırını 180 derecede ısıtın. Kelepçeli kalıbı iyice yağlayın. Karıştırma kabına, un, karbonat ve tuzu koyun. Homojen olana kadar karıştırın.

Başka bir derin kaba sıvı yağ, şeker, tuz, yumurta ve baharatları koyun ve iyice çırpın. Unlu karışımı yumurtalı karışıma ekleyin. Karışımca kadar çırpın. En son havuç ve ceviz katarak kalıba dökün.

40-45 dakika pişirin, kürdan testi yaparak pişip pişmediğine bakın. Kek piştikten sonra 15 dakika kalıbında dinlendirin Daha sonra ızgara tel üzerine alın ve tamamen soğuyana kadar bekletin.

Tereyağı ve krem peyniri krema gibi olana kadar çırpın. Vanilya ve tuz ilave edin, yavaş yavaş pudra şekeri de ilave ederek çırpmaya devam edin. Krema haline geldikten sonra buzdolabına kaldırarak bekletin.

Keki enine iki eşit parçaya ayırın. Alt parçanın üzerine bolca krema koyun, diğerini üzerine kapatın. Kalan krema ile tüm keki kaplayın, arzuunuza göre süsleyin.

