



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM PEYNİRLİ YAŞ PASTA

MALZEMELER

Pandispanya için :

3 adet yumurta

1 su bardağı seker

1 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

3 yemek kasığı su

Kremanın malzemesi :

3 yaprak jelatin

1 kutu krem peyniri

1 kahve fincanı toz seker

2 adet yumurta

1 paketten hazırlanmış krem santi

1 limon kabuğu rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Pandispanyanın hazırlanışı:

Oda ısısında bekletilmiş yumurtaları sekerle beraber koyu yoğurt kıvamında çirpin. İçine vanilya ve kabartma tozu eklenmiş un ilave edip karıştırın. Yağlanmış unlanmış kalıba dökün. 170 derece sıcaklıktaki fırında pişirin. Arzu ettiğiniz meyve suyu ve nescafe (sekerli) ile ıslatın. Üzerine krema dökün. Arzu ettiğiniz şekilde süsleyerek servise sunun.

Kremanın hazırlanışı:

Jelatinleri ıslatın. Suyunu süzdürüp içine limon suyu ekleyerek ateste eriyene kadar karıştırın, sonra atesten alın. Ayrı bir kaptaki krem peyniri, yumurta sarıları ve toz sekeri beraber çirpin. Kar haline getirdiğiniz yumurta aklarını, eritilmiş jelatinleri ve krem santiyi de ilave ederek hepsini birbirine iyice karıştırın. Daha sonra bu karışımı pandispanyanın üzerine dökün. Buzdolabında bekletin.