



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM ŞANTİLİ PASTA

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

3 Bardak un

1 Adet pasta kreması

2 Su Bardağı toz şeker

2 Paket vanilya

2 Paket kabartma tozu

6 Adet yumurta

Şeker ve yumurtayı iyi köpürene kadar çırpıyoruz. Köpük köpük olunca un, vanilya ve kabartma tozunu da koyu karıştırıyoruz. İster dikdörtgen borcama ister kare borcam istersenizde kelepçeli kalıbı yağlayıp unlayıp boşaltıyoruz. 180 derecede pişiriyoruz. Bu rengi elde etmek için vanilyalı pasta kremamı hazırladıktan sonra içerisine kırmızı gıda boyası damlattım. Ama isterseniz fambuazlı pasta kreması veya frambuazlı krem şanti ile yapabilirsiniz