



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI PASTA

12 dilim için

MALZEME:

Pandispanya hamuru:

2 yumurta,

1 tutam tuz,

60 g şeker,

20 g nişasta,

40 g un.

100 g badem ezmesi.

Krema:

5 yaprak jelatin (şeffaf),

400 g krem şanti,

yarım limon kabuğu ve suyu,

90 g şeker,

4 yumurta sarısı,

1 paket vanilya.

Dekorasyon:

300 gr krem şanti,

yarım yaprak jelatin,

bitter çikolata,

süs yapmak için kağıt torba,

fıstık,

süs şekerleri.

Pandispanya: Yumurtaları ayırın. Aklarını tuz ve 20 g şeker ile çırpın. Yumurta sarılarını 40 g şeker ve 3 çorba kaşığı sıcak su ile krem haline getirin. Yumurta köpüğü kremin üstüne dökün. Unu nişasta ile eleyin ve kremin üstüne dökün. Hepsini yavaş yavaş yedirerek karıştırın. 26 cm çapında bir kalıba kağıt döşeyin. Hamuru dökün. Fırını 175 derecede ısıtın, pastayı ortadaki rayda yaklaşık 25 dakika pişirin.

Krema: Jelatini 5 dakika soğuk suya bastırın. Kremayı biraz çırpın, çok sert olmasın ve serin bir yere kaldırın. Limon kabuğunu, suyunu, şekeri, yumurta sarılarını ve vanilyayı benmaride çırpın. Jelatini eritin, önce bir kaşık krema sonra tamamını yedirin. Kabı soğuk su dolu başka bir kabın içine oturtun ve kremayı tekrar birkaç dakika çırpın. Bundan sonra krem şantiyi yedirin. Badem ezmesini iki kağıt arasında kalıbın çapında açın. Badem ezmesini pastanın üstüne koyun, pastanın etrafına yıldız folyodan halka yapın. Kremayı doldurun. Pastayı 2 saat soğutun. Halkayı çıkartın.

Dekorasyon: Krem şantiyi sert köpük haline getirin, eritilmiş jelatini karıştırın. Pastayı kaplayın ve 15 dakika soğutun. Çikolatayı eritin, küçük bir torbaya doldurun, torbanın bir köşesini kesin ve garnitür yapın.