



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI PASTA

Malzemesi:

4 yumurta sarısı
4 çorba kaşığı sıcak su
150 gr. şeker,
1 tutam tuz
1 limon kabuğu rendesi
4 yumurta akı
maya
100 gr. un
Yağlamak için margarin.
Kreması için:
1/4 litre süt
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı maya
200 gr. tereyağı
200 gr. şeker
2 bardak meyve suyu
Ayrıca:
200 gr. portakal marmeladı
12 limon şekerlemesi
12 kiraz şekerlemesi.

Hazırlanışı:

Hamuru için, yumurta sarıları ile suyu bir kapta köpürünceye kadar çırpın. Yavaş yavaş 100 gr. şekeri, tuz ve rende limon kabuğunu ilâve edin. iyice beyaz krema haline gelinceye kadar çırpmaya devam edin. Başka bir kapta yumurta aklarını çırpın. Kalan şekeri yavaş yavaş ilâve edin. Mayayı ve unu üzerine serpin ve karıştırın. Çapı 24 cm. olan bir kalıbın içine yağlı kağıt yayın. Hamuru içine koyun. Kızdırılmış olan fırının alt gözünde 40 dakika pişirin. Bu arada kremayı hazırlayın. Sütü vanilyayı kaynatın. Mayayı biraz su ile eritin ve süte ilâve edin. Sütü tekrar kaynatın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Soğurken, gidip gelip karıştırın ki, kaymak tutmasın. Bu arada tereyağı ile şekeri bir kapta köpürünceye kadar çırpın. Sonra kaşık kaşık vanilyalı kremayı ve meyve suyunu ilave edin. Soğumuş olan keki enlemesine 3'e bölün. İki kekin üzerine marmeladın yarısını ve hazırlanan kremanın 1/3'ini sürün. Üst üste koyun. Üçüncü keki en üste yerleştirin. Üzerine ve yanlarına kalan kremayı sürün. 60 dakika buzdolabında bekletin. Sonra servis yapacağınız tabağa alıp üzerini şekerlemelerle süsleyin.