



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI PASTA

Sahrap Soysal

4 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı eritilip ılıtılmış margarin
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
Islatmak için;
3 su bardağı toz şeker
2 su bardağı soğuk su
Ayrıca;
1 su bardağı krem şanti

Hazırlanışı

Soğuk su ve şekeri bir kasede karıştırıp şekerin erimesini sağlayın. Karışımı bir kenarda bekletin. Oda sıcaklığındaki yumurtaları derin bir kaba kırıp toz şekeri ekleyin. Mikserin yüksek devriyle 2-3 dakika, köpük köpük oluncaya kadar çırpın.

Yağı ekleyip 1 dakika daha çırıptıktan sonra vanilya, kabartma tozu ve unu ilave edin ve mikserin düşük devriyle iyice karıştırın.

Hazırladığınız kek hamurunu ister yağlanmış mafin kalıplarına, isterseniz kağıt kek kalıplarına, ağızlarında 1 parmak boşluk kalacak şekilde paylaşırın.

Kekleri 5 dakika önceden ısıtıp 180 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırında iyice kabarıp pişinceye kadar, en az 30 dakika pişirip çıkarın.

Sıcakken kağıt kalıplardan ya da mafin kalıplarından çıkararak servis tabağına ters çevirin.

Hazırladığınız şekerli suyu sıcak keklerin üzerine gezdirin. Üzerlerine krem şanti sıkıp taze meyvelerle ya da rendelenmiş çikolatayla süsleyerek servise sunun.