



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON KREMALI HAYIRSIZ PASTA

- 3 adet yumurta (oda sıcaklığında)
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı eritilmiş ılıtılmış margarin
- 1 adet limon kabuğunun rendesi
- 3 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilyalı hazır puding
- 1 adet limonun suyu
- 1 adet limon kabuğunun rendesi
- 1 paket hazır süt kreması (200 ml)

Vanilyalı pudingi pişirin. Kaynamaya başlayınca, limon suyu, limon kabuğu rendesi ve hazır kreremayı ekleyip birkaç dakika sonra ocaktan alın. Bu kremayı mikserle 3-4 dakika çırpıp, buzdolabında bekletin. Kek hamuru için; yumurtayı ve toz şekerini 5 dak. çırpın. Eritilmiş margarin, kakao, vanilya ve limon kabuğu rendesini ilave edip çırpmaya devam edin. Sonra, kabartma tozu ve elenmiş unu ekleyerek iyice karıştırın. Bu karışımı orta boy yağlanmış bir kek kalıbına aktarın 175 dereceye ayarlı fırında 35- 40 dakika kadar pişirin. Soğuyan keki kalıptan çıkarıp enlemesine iki eşit parçaya ayırın. Servis tabağına birkaç kaşık krema yayıp üzerine kekin bir parçasını koyun. Spatula yardımıyla bir kat daha krema sürüp kekin diğer parçasını da üzerine yerleştirin. Kalan kremayı düzgün bir şekilde kekin üzerine yayıp renkli şekerlemelerle süsleyerek 1-2 saat buzdolabında beklettikten sonra servise sunun.