



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMON KREMALİ PASTA

Hamuru:

6 yumurta

175 gr. şeker

150 gr. un.

Limon Kreması:

4 yumurta

100 gr. şeker

2 limon

15 gr. jelatin

3 çorba kaşığı su

Süslemek için:

Rendelenmiş çikolata

Hamur için verilen malzemelere göre, yumurtaları bir kaba kırın . Şekeri ilave ederek, yumurta teli ile çırpın. Bu kabı içinde su kaynayan başka bir tencerenin içine koyun. Ateşi kısın ve yumurtalı karışımı 5 dakika kadar bu kaynar suyun içinde çırpın. Bu arada yumurtalı karışım hafif ısınacaktır. İçinde kaynar su bulunan tencereyi ateşten indirin. Karışımı karıştırmaya devam edin. Yumurtalı karışım kalınlaşınca kadar çırpmaya devam edin. Unu eleyerek koyun. Tereyağını katın. Kek kalıbını yağlayın. Bu malzemeyi kalıba dökerek 20-25 dakika kadar pişirin. Keki kalıptan çıkararak soğutun. Kreması için, yumurta sarılarını bir kaseye koyup toz şeker ile krem köpüğü olana kadar çırpın. Aklarını da ayrı bir kaseye koyun. Bu arada limonun kabuğunu rendeleyip suyunu sıkın ve yumurta sarılarına ilave edin. Jelatini su dolu küçük bir fincan veya çanağa koyup ben mari usulü eritin. Ilıklaşınca yumurta sarısı ve limon karışımına ilave edin. Bir kenarda soğumaya bırakın. Fazla katılaş-mamasına dikkat edin. Bu kremayı kekin üzerine muntazam bir şekilde sürün. Kremanın üzerini rendelenmiş çikolata ile süsleyerek servis yapın.