



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU YAŞ PASTA

2 bardak toz şeker
1 bardak kakao
1,5 bardak limon suyu
2 bardak un
1 komposto kaşığı kabartma tozu
1/4 bardak tereyağı
2 yumurta (akı ve sarısı ayrılmış)
İç malzeme:
3/4 bardak toz şeker
2 çorba kaşığı nişasta
1/2 kahve kaşığı tuz
1/3 su bardağı limon suyu
1 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi
1/2 bardak su
1 yumurta (Çarpılmış)
1 çorba kaşığı tereyağı.
Üstünün kreması:
6 çorba kaşığı tereyağı
3,5 bardak pudra şekeri
1/2 bardak kakao
1/3 bardak kaymak
2 kahve kaşığı vanilya

Şekerin bir bardağını, kakao ve bir bardak limon suyunu karıştırın. Ağır ateşte karıştırarak koyulana kadar pişirin. Kabı ocaktan alıp malzemeyi soğutun. Un, tuz ve kabartma tozunu başka bir kapta karıştırın; Kalan şekerle yağı çarparak köpük köpük hale getirin. Çarpılmış yumurta sarılarını da katarak karıştırın. Sonra iyice çarpın. Unu ve kalan limon suyunu azar azar malzemeye katarken devamlı çarpın. Soğumuş çikolata karışımını da katarak iyice karıştırın. Yumurta aklarını sertleşip kar gibi olana kadar çarpın ve bunu da malzemeye katarak iyice karıştırın. İki adet yuvarlak kalıbı yağlayın. Malzemeyi bunlara boşaltarak orta sıcaklıktaki fırında 30 dakika pişirin.

İç malzemesi için, şeker nişasta ve tuzu karıştırın. Limon kabuğu, limon suyu, su, çırpılmış bir yumurta ve tereyağı da katarak iyice karıştırın. Kaynar suyun üstüne oturtacağınız kaptaki malzemeyi devamlı karıştırıp pişirin ve koyultun.

Üst kreması için, tereyağını iyice çarpın. Şekerle kakaoyu karıştırın. Unu ve kaymağı azar azar tereyağa katarken iyice çarpın. Koyulup sürülecek hale gelene kadar çarpmaya devam edin. Vanilyayı ilave edin. Pişmiş olan pastanın birinci katını büyük bir tabağa yerleştirin. Üstüne limonlu kremayı iyice yayın. İkinci katı da bunun üstüne yerleştirin. Kakaolu malzemeyi pastanın üstüne ve yanlarına kalın bir bıçakla sürün. Kalan malzemeyi sıkma torbasına doldurarak pastanın üstünü süsleyin.