



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MALAKOW PASTASI (FRANSA)

200 g soyulmuş badem,
250 g yumuşak tereyağı,
5 çok taze yumurta sarısı,
200 g pudra şekeri,
400 ml krema,
1 çubuk vanilyanın içi,
1 limon kabuğunun rendesi,
1 kaşık ucu tarçın,
300 g kedidili bisküvi,
1 paket sertleştirici (Sahnesteif),
1 yemek kaşığı şeker,
ince soyulmuş portakal kabuğu,
birkaç mandalina,
ince dilinmiş badem.

Bademleri rendeleyin. Tereyağını devamlı karıştırarak krema haline getirin. Yumurta sarılarını ve elenmiş pudra şekerini yavaş yavaş karıştırın. Son olarak bademleri ve 200 ml çırpılıp şanti haline getirilmiş krema ilave edin. Krema kesildiği takdirde kabı sıcak suya koyup biraz bekletin (kenardaki krema kalıntıları sıvılaşacak) ve krema eski halini alana dek tekrar çırpın. Vanilya, limon rendesi ve tarçın katın. 26 cm çapında bir kalıbın dibine folyo döşeyin. Folyonun üstüne bisküvileri dizin. Bisküvilerin üstüne krema sürün. Tekrar bisküvi döşeyin, krema sürün. Bu işlemi bisküviler bitinceye kadar tekrarlayın. Son olarak kalan kremayı sürün. Pastanın üstünü folyo ile kapatın, folyonun üstüne kap gibi ağırlık koyun. Pastayı buzdolabına kaldırın ve bir gece bekletin. Servis yapmadan kısa bir süre önce pastayı dolaptan çıkarın, folyoyu kaldırın ve pastayı bir servis tabağına alın. Kalan kremayı sertleştirici ve şeker ile çırpın. Pastaya portakal kabuğu, mandalina ve yağsız tavada kızartılan badem dilimleri ile garnitür yapın.