



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANGO KREMALI PASTA

5 adet yumurta
5'er kahve fincanı tozşeker ve un
1 kahve fincanı ılık su
Keki ıslatmak için:
Yarım su bardağı süt
Kreması için:
1 adet mango
1 paket krem şanti
1 su bardağı soğuk süt
3 çorba kaşığı krema
Süslemek için:
Pudraşekerli ve gıda boyalı pasta süslemesi Antepfıstığı, nar taneleri

Hamur için yumurtaları ve tozşekeri mikserle iyice çirpın.
Elenmiş un ve suyu ilave edip çirpmaya devam edin.
Orta büyüklükteki kelepçeli kalıbı yağlayıp hazırladığınız hamuru boşaltın.
Önceden ısıtılmış 150 derece fırında 45 dakika pişirin.
Pişen keki soğuduktan sonra ortadan ikiye kesip, süt ile ıslatın.
Diğer tarafta kabuğu soyulmuş mangoyu ezin.
Krem şantiyi soğuk sütle çirpın ve mangoya ilave edin.
Kremayı da katarak bütün malzemeyi karıştırın.
Islanmış kekin ortasına bu karışımın yarısını yayın.
Kalan kremayla kekin üzerini ve kenarlarını kaplayın.
Kenarları antepfıstığı ile kaplayın.
Üzerini ise nar ve pasta süslemesi ile süsleyip buzdolabında 2 saat beklettikten sonra dilimleyerek servis yapın.

