



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MASKELİ PASTA

- 2 kaşık margarin
- 4 adet yumurta
- 100 gr toz şeker
- 3 çorba kaşığı limon suyu
- 1 tutam tuz
- 150 gr un
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- Yarım litre süt
- 2 adet yumurtanın sarısı
- 5 çorba kaşığı toz şeker
- 1 çorba kaşığı pudra şeker
- 4 çorba kaşığı nişasta
- 1 paket vanilya
- 1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 çay bardağı limonlu ve şekerli su
- 1 paket toz kremşanti
- 1 bardak süt

Un ve kabartma tozunu eleyip harmanlayın.

Yumurtalar, şeker, limon suyu ve tuzu 5 dakika kadar krem haline gelene dek çırpın.

Elenmiş unlu karışımı yavaşça ekleyin ve çırpın.

Bu karışımı yağlanmış ve unlanmış kare kek kalıbına dökün.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30 dakika kadar pişirin.

Fırından alıp soğumaya bırakın.

Kreması için, yumurta sarıları ile şekerini çırpın. Nişasta ve sütü ilave edin.

Orta ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirin.

Vanilyayı kokusunu kaybetmemesi için kaynamaya yakın ekleyin.

Karıştırıp ocaktan alın ve üzerine pudra şeker serpin. Soğumaya bırakın

Toz kremşantiyi paket üzerindeki tarife göre süt ve rendelenmiş limon kabuğu ve bir tatlı kaşığı limon suyu ilavesiyle hazırlayın.

3 çorba kaşığı kadarını soğuyan muhallebiye ekleyip spatula ile yedin.

Kalanını pastanın kenarlarını süslemek için buzdolabında (yoğunlaşması için) 10 dakika kadar bekletin.

Pandispanyayı enine ikiye kesin ve katlarını limonlu, şekerli su ile ıslatın.

Hazırladığınız pasta kremasının üçte birini içine, geri kalanını da üzerine ve etrafına sıvayın.

Buzdolabında bir kaç saat beklettikten sonra üzerini maske kalıbı ile kakaoyu serip süsledikten sonra Dilimleyip servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:136620 • adi:Maskeli Pasta • gönderen:fethi yorulmaz • indirme tarihi:06.04.2025 - 18:44