



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MAVİ PASTA

Keki için:

4 adet yumurta

1 bardak şeker

1,5 bardak un

6-7 adet kuru incir

1 paket vanilya, kabartma tozu

Islatmak için:

1,5 tatlı kaşığı granül kahve

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 bardak ılık su

İç kreması için:

1 lt. süt

1 bardak un

1 bardak şeker

1 kaşık margarin

30 gr. beyaz çikolata

1 adet damla sakızı

1 kase fındık içi

Dış kaplaması için:

1 paket krem şanti

1 bardak soğuk süt

1-2 kaşık labne peyniri

Kürdan ucuyla mavi gıda boyası

Süslemek için:

Bir miktar kuru incir

Bir miktar dövülmüş fındık

Keki için yumurtaları şekerle beraber çırpın, içine un, kuru incir, vanilya ve kabartma tozu ekleyip çırpın.

Yağlanmış fırın tepsisine döküp orta ısıda pişirin. Pişen keki ortadan 2 ye kesin.

İç kreması için bir tencereye sütü dökün.İçine yavaş yavaş unu dökerek karıştırın. Şeker, damla sakızı ve margarini ekleyip karıştırmaya devam edin. Ocaktan almadan beyaz çikolata ve fındık içinide ekleyip pişirin, soğumaya bırakın.

Kekin alt katını bir miktar granül kahve, toz şeker ve ılık su karışımıyla ıslatın. Üzerine yaptığımız beyaz kremadan bir miktar dökülüp yayılır. Diğer kekle üzeri kapatılır.

Kekin üstü de kalan granül kahveli karışımla ıslatılır. Üzerine kalan beyaz krema kaplanır.

Diğer tarafta krem şanti süt ile çırpılır. İçine labne peyniri ve kürdan ucuyla mavi gıda boyası eklenir ve karıştırılır.

Kekimizin üstüne yayılır. Kuru incir ve fındık içi serpilerek dolapta bekletilir.

Dilimleyerek servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:124761 • adı:Mavi Pasta • gönderen:tanrıkulu • indirme tarihi:09.04.2025 - 00:19