



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEVSİM MEYVELİ BADEMLİ PASTA

200 gr margarin  
50 gr toz şeker  
1 paket vanilya  
3 adet yumurta (2 tanesinin sarı ve beyazı ayrılacak)  
250 gr un  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
Bezeli için:  
2 adet yumurta akı  
50 gr şeker  
1 fiske tuz  
1 kase file badem  
Kreması için:  
250 gr çiğ krema  
1 paket vanilya  
30 40 gr şeker  
1 paket krema sertleştiricisi(  
25 gr mevsim meyvesi (mandalina ve böğürlen kullanılmıştır.)

Margarin, 50 gr. şekerini ve bir vanilyayı mikserle iyice çirpin. Önce bir yumurtayı ekleyip karıştırın. Sonra teker teker iki yumurta sarısını ekleyip, her seferinde yarım dakika çirpin. Unu ve kabartma tozunu da ekleyip iyice karıştırın. Fırını 175° C'ye ısıtın. Kalıbın dibine pişirme kağıdı serin. Hamurun yarısını kalıba yayın. Üzerini düzeltin. Yumurta aklarını bir fiske tuzla çirpin. Yavaş yavaş 60gr. şeker ekleyerek toplam 3 dakika çirpin.

Bezenin yarısını hamurun

Üzerine düzgünce sürün. Kalınlığı en çok 1 cm. oluyor. Daha az olursa da problem değil. Üzerine bir avuc file badem serpiştirin. 15-20 dakika, üzeri pembeleşene kadar, alttan ikinci gözde pişirin. Fırından çıkardıktan sonra bir-iki dakika bekletin. Kenarlarını ince bir bıçakla dikkatlice ayırıp kalıbı açın. Pişirme kağıdıyla birlikte telin üzerinde soğutun. Hamurun, bezelin ve bademin artan yarısıyla, yine aynı şekilde, 2. katı pişirin ve soğutun. Krema: Vanilya, şeker ve sertleştiriciyi karıştırın. Kremayı çirparken yavaş yavaş içine ekleyin. Sertleşene kadar çirpin.

İlk katın üzerine kremayı yayın. Üzerine dilediğiniz meyveleri dizin. Veya kremanın yarısını ilk tabanın üzerine yayın. Diğer yarısını meyveyle karıştırarak kullanın. İkinci katı pastanın üzerine koymadan önce 12 eşit dilime bölün. Teker teker pastanın üzerine kapatın. Servise kadar serin bir yerde bekletin.



