



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ PANDİSPANYA TATLISI

MALZEME

Hamur:

3 yumurta,

75 g seker.

1 paket vanilya,

60 g un

Meyve:

1.5 kilo frenk üzümü,

40 g seker

Krema:

375 g yoğurt,

100 g şeker,

1 limon suyu,

1 limonun rendelenmiş kabuğu,

6 yaprak jelatin,

600 g krema,

1 yemek kasığı seker,

1 paket vanilya

1. Yumurta sarılarını aklarından ayırın. Sarılarını şeker ve vanilya ile çırpın. Yumurta aklarını köpürtün. Aklarını un ile birlikte sarılara yedirin. 26 cm çapında kelepçeli bir pasta kalıbının dibine kağıt döşeyin. Hamuru dökün ve 175 derecede (gazlı fırın 2) ısıtılmış fırında yakl. 18 dakika pişirin. Kalıbın kelepçesini açın, keki bir ızgaraya ters çevirin, kağıdı çıkartın.
2. Meyve: Frenk üzümünü ayıklayın (200 gramını garnitür için saklayın), şeker ile birlikte bir tencereye alın ve 30 dakika bekletin. 1 - 2 dakika pişirin, ateşten indirin ve soğumaya bırakın.
3. Krema: Yoğurdu, şeker, limon suyu, limon kabuğu rendesi ile karıştırın. Jelatini eritin ve ilave edin. 200 g kremayı şanti halinde köpürtün ve yoğurda yedirin.
4. Keki küp halinde kesin, yarısını 2 litre alabilecek bir kalıbın içine atın. Kremayı üzerine dökün, tekrar kek parçaları ve krema doldurun. Kalıbı gece boyunca buzdolabına kaldırın.
5. Kalan kremayı şeker ve vanilya ile çırparak sertleştirin, tatlının üstüne sürün. Frenk üzümü ile garnitür yapın.

[ML® Pandispanya için tıklayın](#)