



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ PASTA

Hamur:

50 g un,
30 g nişasta,
yarım tatlı kaşığı kabartma tozu,
2 yumurta,
100 g ince taneli toz şeker,
1 limon kabuğu rendesi.

Krema:

250 g meyve,
125 g toz şeker,
1 limon kabuğu rendesi,
1 limonun suyu,
10 yaprak şeffaf jelatin,
200 g yoğurt,
1 çay bardağı krema

Garnitür:

200 g beyaz çikolata,
150 g dilimlenmiş badem,
200 ml krema,
1 yemek kaşığı toz şeker,
1 paket sertleştirici (Sahnesteif),
çilek gibi taze ya da derin dondurulmuş meyveler.

Hamur:

Unu nişasta ve kabartma tozu ile eleyin. Yumurtaların aklarını sarılarından ayırın. Yumurta aklarını çırparak sert köpük haline getirin, şekeri karıştırın. Yumurta sarılarını ve limon kabuğunu yavaş yavaş karıştırın. Unu, nişastayı ve kabartma tozunu üzerine eleyin ve gevşek bir biçimde karıştırın. 22 cm çapında bir kalıbın dibine kağıt döşeyin. Hamuru doldurun. Kalıbı 200 derecede (gazlı fırın 3) ısıtılan fırına koyun ve yaklaşık 15 dakika pişirin. Pastayı kalıptan çıkartın ve soğumaya bırakın.

Krema: Meyveleri çatalla ezin. Limon suyu ve şekeri ilave edin. Jelatini 5 dakika suya bastırın, elinizle sıkın ve küçük bir kapta eritin. Jelatini yoğurda karıştırın, meyve püresini katın. Malzeme sertleşmeden kısa süre önce çırpılmış krema karıştırın. Metal, seramik, porselen ya da plastik bir kalıba folyo döşeyin, malzemeyi dökün, dilimlenmiş pasta ile örtün. Pastayı 1 gece buzdolabına kaldırın. Servis yapmadan önce kalıbı sıcak suya batırın ve pastayı bir servis tabağına alın.

Garnitür: Çikolatayı benmaride eritin, bademleri karıştırın. 2 tatlı kaşığı yardımı ile bir kağıdın üstüne küçük tepecikler oturtun. Tepecikleri sertleşmeye bırakın. Şantiyi sertleştirici ile çırpın. Pastayı süsleyin.

[ML® Nurnur için tıklayın](#)