



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ PASTA

100 gram eritmeliik çikolata,
100 gram margarin veya tereyağı,
1 paket vanilya,
1 tatlı kaşığı limon kabuğu,
5 adet yumurta,
100 gram pudra şekeri,
100 gram tozşeker,
100 gram un
Tuz,
margarin,
tozşeker,
un.
Frambuazlı krema için:
250 gram frambuaz,
4 yaprak jelatin,
60 gram pudra şekeri,
125 gram krema,
250 gram yoğurt.
80 gram frambuaz reçeli,
100 gram krema,
50 gram rendelenmiş çikolata,
40 gram frambuaz

Fırını 170 dereceye ayarlayın. Kelepeçeli bir kek kalıbını yağlayın. Üzerine un serpin. Çikolatayı küçük parçalara ayırın. Benmari usulü eritin. Yumurtaların akını şansından ayırın. Yumuşatılmış yağ, vanilya, pudra şekeri, limon kabuğu ve bir çimdik tuzu krema kıvamına gelene dek karıştırın. Eritilmiş ılık çikolatayı katın. Yumurta sarılarını teker teker ekleyerek karıştırın. Yumurta aklarını, şekerle birlikte kremamsı bir kar haline gelene dek çırpın. Üçte birini, çikolatalı karışıma katın. Karıştırdıktan sonra geri kalan karı ve unu ekleyin. Karışımı kalıba dökün. Üzerini düzleyin. önceden ısıtılmış fırında, orta rafta yarım saat pişirin. ıkardıktan sonra üzerine tozşeker serpiştirin. Yağlı kağıtle kaplayın ve soğumaya bırakın. Kek kalıbını açın. Keki ıkarın. Frambuazlı krema için, meyvelerin yarısını püre haline getirin. Kremayı ırpın. Buzdolabına koyun. Jelatini soğuk suda eritin. Yoğurdu şeker ve meyve püresiyle karıştırın. Bu karışımın yarısını benmari usulü ısıtın. Jelatini sıkın. Karışımın içinde eritin. Daha sonra geri kalan karışımı da ekleyin. Kalan meyveleri ve kremayı ekleyin. Keki, enlemesine 2 parçaya ayırın. İlk parçanın üzerine kremayı sürün. Buzdolabında 3 saat donmasını bekleyin, ikinci parçayı, 1. saatin sonunda kekin üzerine kapatın. Kekin üzerine reçeli sürün. Frambuazlarla süsleyin. Kremayı ırpın. Kekin kenarlarına sürün. Rendelenmiş çikolatayla süsleyerek servis yapın.