



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ PASTA

12 dilim için MALZEME:

Kıtır hamur:

150 g. un,

1 fiske kabartma tozu,

50 g. şeker,

80 g. tereyağı,

1 yumurta sarısı.

Pandispanya:

4 yumurta,

120 g. şeker,

1 paket vanilya,

1 tutam tuz,

100 g. un,

1 tutam kabartma tozu.

İçi:

400 g. ayran,

250 g. yağsız süzme yoğurt,

80 g. pudra şekeri,

1 paket vanilya,

limon suyu,

200 g. derin dondurulmuş frambuaz,

6'şar yaprak beyaz ve kırmızı jelatin,

300 g. krem şanti.

Fazladan:

3 yemek kaşığı frambuaz konfitürü,

yarım konserve kutusu armut,

kavrulmuş badem dilimleri,

100 g. krem şanti,

renkli şekerler.

1. Fırını 180 derecede ısıtın. Kıtır hamur malzemelerini karıştırın. 26 cm. çapında bir fırın kabını yağlayın, hamuru düşeyin ve 20 dakika pişirin.
2. Pandispanya için yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Aklarını 40 g. şekerle sert köpük haline getirin. Yumurta sarılarını kalan şeker, vanilya ve tuz ile krem haline getirin. Yumurta köpüğü, unu ve kabartma tozunu yedirin. Hamuru 26 cm. çapında bir kalıba koyun ve 30 dakika pişirin. Piştikten sonra enine kesin.
3. Ayran, yoğurt, pudra şekeri, vanilya ve limon suyunu karıştırın. Frambuazları mikserde püre haline getirin. Kremi ikiye bölün, bir yarısına frambuaz ve kırmızı jelatin, ötekine açık jelatin koyun. Krem şantiyi çırpın ve yedirin.
4. Kıtır hamurun üstüne konfitür sürün, pandispanyanın yarısını üstüne koyun. Açık renkli kreme armut karıştırın, öbür yarıyı üstüne koyun. Pastayı frambuazlı krem ile kaplayın. Kenarına badem serpiştirin. Krem şanti ve renkli şekerlerle dekore edin.