



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ PASTA SEPETİ

6 adet yumurta
3 su bardağı toz şeker
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı süt
1 adet yumurta sarısı
1 paket vanilya
200 gr krema
2 yemek kaşığı margarin
500 gr mevsim meyveleri
2 paket yuvarlak gofret

Yumurta ile 2 su bardağı şekeri mikserle iyice çırpıttıktan sonra, 1,5 su bardağı un, margarin ve kabartma tozunu ilave edip yağlamış olduğumuz kek kalıbına döküyoruz. 150 derecede önceden ısıttığımız fırında 30 dakika pişiriyoruz. Soğuduktan sonra ikiye kesiyoruz.

Süt, kalan 1 su bardağı şeker, yumurta sarısı, kalan yarım su bardağı un ve vanilya karışımı bir tencereye koyup iyice karıştırdıktan sonra ateşte kaynayana kadar pişirin. Soğumaya bırakın. O esnada bir kaba kremayı koyup mikserle iyice çırpıyoruz. Soğuyan muhallebiyi de kremaya ekleyip ikisini bir arada iyice çırpıyoruz.

Sonra pişirdiğimiz pasta kekinin arasına bolca krema sürüp, istenilen meyveleri (yaz meyveleri olabilir, kış aylarında ise portakal mandalina kivi muz vs) küçük parçalar halinde kesip arasına diziyoruz. Pastanın ikinci katını yapmak için pasta kekinin ikinci katını yerleştiriyoruz. Üzerine bol bol krema sürüp, etrafına çitleri yerleştiriyoruz.

Buzdolabında yarım saat bekletiyoruz. Sonra üzerini istediğimiz şekilde süslüyoruz. Meyveleri üzerine yerleştirdikten sonra tekrar buzdolabına bırakıyoruz.

