



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEFİS ŞEFTALİLİ PASTA

3 adet yumurta
1 büyük çay bardağı pudra şekeri
1,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
Üzeri için:
2 adet şeftali
1 küçük çay bardağı şeker
1 çorba kaşığı tereyağı
Kreması için:
1 poşet krem şanti
1 çay bardağı soğuk su

Yumurtalar ve pudra şekeri mikserle 3 dakika çırpılır. Yumuşak tereyağı, un, kabartma tozu ve vanilya ilave edilir. Tahta kaşıkla alt-üst ederek karıştırılır. Yağlanmış pasta kalıbına dökülür. 160 derece fırında 50 dakika pişirilir. Bu arada tavaya şeker konur, ağır ateşte karamelize olması sağlanır. Tereyağı eklenir, eriyince ateşten alınır. Küçük küçük doğranmış şeftaliler ilave edilir, karıştırılır, kenara çekilir. Soğuk süt ve krem şanti köpük olana kadar çekilir. Fırından çıkan kek soğuyunca üzerine şeftali yayılır. Üzerine ve kenarlarına krem şanti sıvanır.