



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ORMAN MEYVELİ ANNE PASTASI

Keki için:

2.5 su bardağı şeker
2 su bardağı un
1 su bardağından 1 parmak eksik kakao
1.5 tatlı kaşığı kabartma tozu
1.5 tatlı kaşığı karbonat
1 paket vanilya
1 tutam tuz
2 yumurta
1 + ¼ su bardağı süt
½ su bardağı sıvı yağ
1.5 su bardağı sıcak su
1 yemek kaşığı granül kahve

Kreması için:

500 gr. mascarpone peyniri
4 yemek kaşığı kakao
4 yemek kaşığı pudra şekeri
2 su bardağı krema

Ara Katları ve Üzeri için:

Yaban mersini
Böğürtlen
Ahududu
Frenk üzümü

Kek için, tüm kuru malzemeleri masa üstü mikserin haznesine koyun ve düşük hızda karıştırın ardından sırasıyla yumurta, süt ve sıvı yağı ekleyip tüm malzemeler birbirleriyle karışınca bir kaptaki su ve granül kahveyi ekleyip iyice karıştırın. Kek hamuru sıvı olmalı. Kek hamuru hazır olunca 2 kek kalıbına hamuru bölün ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişirin.

Kek pişince soğumaya bırakın.

Kreması için, bir kaptaki mascarpone peynirini pudra şekeri ve kakao ile karıştırın. Ayrı bir kaptaki kremayı kabartın ve peynirli karışıma ekleyip iyice çırpın.

Kek soğuyunca ters çevirip sunum tabağına yerleştirin. Üzerine bol miktarda krema yayıp meyvelerin yarısını serpin son olarak 2. kat keki de ters çevirip pastanın üzerini kapatın. Kalan kremayı pastanın üstüne yayın ve kalan meyvelerle süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:155325 • adi:Orman Meyveli Anne Pastası • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:02.04.2025 - 03:55