



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ PASTA

<https://www.elele.com.tr>

3 yumurta
1.5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı ayçiçek yağı
2.5 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
İç harcı için
300 gr karışık orman meyveleri
Üzeri için:
1 paket orman meyveli toz krem şanti
2 su bardağı soğuk süt
Taze çiçekler

Keki hazırlamak için yumurtaları ve şekerini büyük bir kasede iyice çırpın. Diğer malzemeleri ekleyip çırpıma devam edin. Kek harcını 18 santim çapında içi yağlanmış kelepçeli kek kalıbına doldurun. 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 40 dakika pişirin. Kek pişerken orman meyveli toz krem şantiyi soğuk süt ile iyice çırpın ve kek pişene kadar buzdolabında bekletin. Kek ılındıktan sonra enine ikiye kesip iki parçanın arasına meyveleri dizin. Kekin üzerini ve kenarlarını krema ile kaplayın. Üzerini taze çiçeklerle süsleyerek servis yapın.

