



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PADIŞAH YASTIĞI TATLISI

Keki için:

4 adet yumurta

Yarım su bardağı toz şeker

Yarım çay bardağı sıcak su

1.5 su bardağı un

1 paket vanilya

2 paket kabartma tozu

Şerbeti için:

2 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

Kreması için:

1 paket krem şanti

100 g labne peyniri

1 su bardağı süt

Şerbeti için uygun bir tencerede 2 su bardağı toz şeker ve 3 su bardağı suyu karıştırıp 5 dk kaynatalım.

Ardından soğumaya bırakalım.

Keki için uygun bir kaptan 4 adet yumurta ve yarım su bardağı toz şekerini köpürünceye kadar çırpalım.

Yarım su bardağı sıcak suyu ekleyip çırpmaya devam edelim.

Son olarak elenmiş 1,5 su bardağı un, 2 paket kabartma tozu ve 1 paket vanilyayı da ekleyip tekrar çırpalım.

Tabanına pişirme kağıdı serdiğimiz kalıba hamuru boşaltalım.

Önceden ısıtılmış 170°C fırında yaklaşık 25 dk pişirelim ve soğumaya bırakalım.

Kreması için 1 paket toz kremşanti, 100 g labne peyniri ve 1 su bardağı sütü koyulaşınca kadar çırpalım ve buz dolabına kaldıralım.

Kekimizi ortadan ikiye keselim.

Kekin alt tabanını servis tabağına alıp üzerine kelepçeli kalıbı geçirelim.

Kekin üzerine şerbetin yarısını gezdirip kremayı boşaltarak yayalım.

Diğer kek parçasını da kalan şerbetle ıslatıp kremanın üzerine kapatalım.

Kekimizin üzerini streç film ile kapatıp 1 gece buzdolabında bekletelim.

Dilediğiniz şekilde süsleyerek servis edebilirsiniz.



