



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANDİSPANYA TATLISI

<https://acunn.com>

Keki için:

5 yumurta

1 su bardağı şeker

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

2 su bardağı un

Limon kabuğu rendesi

Ara kreması için:

3 paket krem şanti (tekli)

1 buçuk su bardağı süt

Şerbeti için:

3 su bardağı su

2 buçuk su bardağı şeker

Üzerini süslemek için:

Hindistancevizi tozu

Önce şerbetimizi koyalım kaynasın, sadece 5 dakika yeterli soğumaya bırakalım çünkü bütün malzemeler soğuk olması için; ardından kremasına geçelim; sütü krem şantiyi çırpma kabına alalım koyulaşana kadar çırpalım ve onu da dolaba kaldıralım.

Sıra kekimize geldi yumurtalar oda sıcaklığında olursa daha güzel sonuç alırsınız yumurtaya şekeri köpürene kadar çırpalım.

Ardından unu, kabartma tozunu, vanilyayı, limon kabuğunu da ekleyip tekrar karıştıralım yuvarlak borcamı sıvı yağ ile yağlayalım ve karışımı dökelim, 170 derecede 20 dakika pişirelim.

Kekimiz piştikten sonra iyice soğumasını bekleyelim.

Daha sonra ortadan ikiye keselim ben bıçak yardımıyla keselim ve kekin alt kısmını servis tabağına yerleştirelim krem şantiyi sürelim, diğer yarısını üzerine kapatalım.

Şerbeti her yerine gelecek şekilde dökelim, üstünü bol hindistancevizi tozu ile kapatalım.

