



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEMBE GÖNLÜM SENDE PASTASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase

1 Adet yumurta

1 Adet vanilya

4 Kahve Fincanı un

4 Adet yumurta

1 Adet kremşanti

1 Adet vanilya, kabartma tozu

1 Su Bardağı şeker

4 Kahve Fincanı şeker

4 Yemek Kaşığı un

1 Litre süt

1 Adet limon kabuğu rendesi

İlk önce kremasınıkarıştırarak muhallebi gibi pişirin daha sonra sanayı atıp mikserle 5 dk çırpın içine kremşantiyi de ilave edip tekrar çırpın dolapta sertleşmesi için 15 dakika kadar bekletin. üzeri içinde 1 Paket kremşanti,frambuaz,çok az pembe gıda boyası Yapılışı: Önce yumurtalar ve seker mikserle çırpılır. Toz olan malzemeler ayrı bir kaptaki karıştırılır ve bu yumurrtalı harca katılır Karıştırılır. önceden yağlanmış, unlanmış kelepçeli kalıba boşaltılır. 175 derecede 35 dakika kadar pişirilir. Kekimiz soğuyunca ortadan ikiye keselim. Ben franbuazları buzluştan çıkarttığım için çözülmesini beklerken suya çıktı suyuyla kekkimi ıslattım. Daha sonra arasına kremamızı sürüp meyvelerimizi dizelim diğer yarısında kapatıp çok az gıda boyası koyduğumuz kremşantiyle heryerini kaplayalım.bir gün dinlendirip servis ederseniz çok daha güzel ve yumuşak olur.