



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEMBE PASTA

Emine Beder

5 yumurta
6 kahve fincanı un
6 kahve fincanı şeker
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı vişne suyu
1/2 su bardağı vişne suyu (pastayı ıslatmak için hazır veya vişne kompostosu suyu)
Kreması:
1,5 paket labne peyniri (300 gr.)
1 çay bardağı pudra şeker
1/2 paket krema (100 gr.)
200 gr. vişne veya frambuaz (taze veya dondurulmuş)

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşmış köpürene dek çırpalım. Elenmiş unu, vişne suyunu, kabartma tozunu ekleyip mikserin düşük ayarıyla veya çırpma teliyle karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpeyim. Hamuru kalıba boşaltıp 170 ısı fırında pişirelim. Pastayı kalıbı içinde soğutup ikiye keselim. Pastanın kesik yüzeylerini fırça yardımıyla vişne suyu ile ıslatalım. Bir kaba labne peynirini, kremayı, pudra şekerini, vanilyayı alıp mikserle yarım dk. çırpalım. Kremayı pastanın alt ve üst parçasının kesik yüzeylerine yayalım. Alt parçasının üzerine çekirdekleri çıkarılmış vişneleri dizelim. Üst parçasını üzerine oturalım. Kalan kremaya blender yardımıyla pürüzsüz kıvama getirdiğimiz vişne posasını ilave edip, karıştıralım ve pastanın üzerine yayalım. Pastayı buzdolabında 4-5 saat beklettikten sonra servis yapalım.