



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI FINDIKLI YAŞ PASTA

Malzeme

- Kreması İçin:
- Yarım litre süt
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı un
- 4 yemek kaşığı şeker
- Yarım su bardağı kuru üzüm
- 1 adet portakalın
- kabuğunun rendesi
- 1 paket vanilya
- 100 g Sana yağı
- Keki İçin:
- 1 adet portakal
- 1 adet kakaolu hazır kek
- 1 su bardağı iri çekilmiş fındık
- Sosu İçin:
- 2 su bardağı portakal suyu
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- Üzeri İçin:
- Renkli şeker

Hazırlanışı

Küçük bir tencerede kreması için yumurtayı, sütü, şekeri, unu bir çırpıcı veya mikser yardımı ile iyice karıştırdıktan sonra orta ateşte devamlı karıştırarak krema kıvamına gelene kadar pişirin.

Kremayı ateşten indirip, içine vanilyayı ekleyip, iyice karıştırın.

Krema biraz ılındıktan sonra içine oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağını ilave edip, karıştırın.

Sana yağı kremaya iyice karıştıktan sonra kremayı soğumaya bırakın.

Krema soğurken bir kâsede portakal suyunu, pudra şekerini, tarçını ve zencefili karıştırın.

Kekin alt tabanını servis tabağına koyup, üstünü ise yayvan bir tabağa alın.

Portakallı sosun yarısı ile kekin tabanını, kalan diğer yarısı ile üstünü ıslatın.

Soğumuş kremanın yarısını kekin tabanının üzerine sürüp, yayın.

Sosun üzerine fındıkların yarısını serpin.

Portakalın kabuklarını soyup, dilimleyin.

Portakal dilimlerini fındıkların üzerine yerleştirip, kekin üst katını portakalların üzerine kapatıp, hafifçe bastırın.

En son olarak kalan kremayı kekin üzerine sürüp, kalan fındıkları serpin.

Renkli şekerler veya taze meyveler ile süsleyip, buzdolabında en az bir saat soğuttuktan sonra servis yapın.