



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI PASTA

350 gr portakal ?
150 gr şeker ?
150 gr su ?
Yarım vanilya çubugu ?
6 yumurta ?
250 gr şeker
250 gr toz badem ?
1 çaykaşığı kabartma tozu ?
15 gr corn flakes ?
250 gr krema ?
100 gr kakoyağı ?
250 gr erimiş beyaz çikolata ?
150 gr tereyağı

Portakallar kesilip şekerin yarısı ve vanilya ile kaynatılır. Soğuduktan sonra blenderden geçirilir. Yumurta, şeker ile kabartılıp badem ve kabartma tozu ilave edilir. Püre olmuş portakallı karışıma eklenir. Yağ lıkâğıt yayılmış tepsiye konarak 160 derecede 25-30 dk pişirilip soğutulur. Erimiş beyaz çikolataya corn flakes karıştırıp kekin üzerine ince şekilde yayılır. Üzerine kağıt konarak çikolatalı taraf alta getirilir. Üzerine hazırlanan krema ve frambuaz karışımı dökülerek dolapta dondurulur ve daha sonra servis edilir.