



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİLİ YAŞ PASTA

### Malzeme

- 175 gram Sana
- 150 gram toz şeker (1 su bardağından 1 parmak eksik)
- 3 adet yumurta
- 175 gram un (2 su bardağından 2 parmak eksik)
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Yarım su bardağı toz çekilmiş badem
- Arası İçin:
- Tuz ve karabiber
- Hamuru:
- 1 su bardağı portakal suyu
- 2?3 adet şeftali
- 1 paket toz krem şanti
- 1 su bardağı süt
- Üzeri İçin:
- Toz badem

### Hazırlanışı

Sana'yı oda sıcaklığında yumuşatınız.

Oda sıcaklığında yumuşattığınız. Sana'yı, toz şekeri ve yumurtaları krema kıvamına gelene kadar mikser veya çırpıcı yardımı ile çirpınız.

En son olarak içine, toz bademi ve unu, kabartma tozunu bir süzgeç yardımı ile eleyerek ilave ediniz.(daha çok kabarması için)

Sıvı sana ile yağladığınız, düz?yuvarlak veya açılır kapanır kek kalıbının içine kek hamurunu döküp, düzeltiniz.

Önceden 175 derecede ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişiriniz.

Pişen keki kendi kalıbın içinde 5 dakika bekletip, servis tabağına çıkarıp, soğuk olarak servis ediniz.

Bekletmezseniz, keki kalıptan çıkarken parçalanabilir.

Pişen keki iyice soğuduktan sonra ortadan ikiye kesiniz.

Kek soğurken şeftalileri soyup, dilimleyiniz.

Küçük bir kâsede toz krem şanti ve sütü, krema kıvamına gelene kadar çirpınız.

Kekin her iki tarafını portakal suyu ile ıslatın. Şeftalileri dizip, üzerine krem şantiyi koyup kekin diğer katını üzerine kapatınız.

En son olarak üzerine toz badem serpip, buzdolabında iyice soğuttuktan sonra servis ediniz.

[ML® Şeftalili Pasta için tıklayın](#)