



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜNGER PASTA

- 4 adet yumurta
- 1.5 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı nişasta
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 1 su bardağı krema
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 80 gram çilek marmelatı
- 250 gram çilek
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1/2 su bardağı antep fıstığı (iri çekilmiş)

Yumurta ve tozşekeri krema haline gelene kadar 5 dakika mikserle çirpin. Mısır unu, nişasta ve karbonatı bir kaptan harmanlayıp iki kez eleyin. Karışımı çukur bir kaseye alıp yumurta karışımının üstüne dökün ve karıştırın. Hazırladığınız kek karışımı yağlanmış iki kalıba eşit miktarda dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Hazırladığınız kekleri fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Krema, pudraşekeri ve vanilyayı mikserle çirpin. Keklerden birini servis tabağına yerleştirin. Servis tabağındaki kek parçasına önce çilek marmelatını sonra da krema karışımını sürün. Üzerine çilekleri yerleştirin. Diğer keki süslediğimiz diğer kek parçasının üzerine kapatın. Üzerini fıstıkla süsleyip hazırladığınız pastayı servis yapın.



Fotoğraf "pasta" tarafından gönderildi. 08.06.2017