



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VEZÜV PASTASI

25 cm'lik 1 mereng sepeti
2 su bardağı portakal suyu (taze sıkılmış)
1+1/2 su bardağı vanilyalı dondurma (biraz yumuşatılmış)
3 büyük şeftali

Keki:

120 gr (8 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tuzsuz tereyağı (eritilmiş)
150 gr (1/2 su bardağından biraz fazla) şeker
4 yumurta
1 kahve kaşığı vanilya esansı

Mereng sepetini bir servis tabağına koyup, bir kenara bırakınız. Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (190° C) getirip, ısıtınız.

Keki hazırlamak için, 22,5 sm' lik bir kek kalıbını 1 tatlı kaşığı eritilmiş tereyağıyla yağlayıp, 1 çorba kaşığı unu içine serpiniz. Kalıbı sallayarak unun kalıbın her tarafını kaplamasını sağlayınız. Kalıbı ters çevirerek fazla ununu silkeleyip, bir kenara bırakınız.

Büyük bir tencereyi yarısına kadar sıcak suyla doldurup, ateşe dayanıklı orta boy bir cam kaseyi tencerenin içine yerleştirerek, tencereyi ağır ateşe oturtunuz. Şeker, yumurta ve vanilya esansını kaseye koyup, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla karışımı 20-25 dakika, kalınlaşana kadar çırpınız. Kaseyi tencereden alıp, kalan 120 gr (1 su bardağı) unu madeni bir kaşıkla, kaşık kaşık yedirerek kasedeki karışıma ekleyiniz. Unun tamamını şeker-yumurta karışımına yedirdikten sonra, sürekli karıştırarak kalan 120 gr (8 çorba kaşığı) eritilmiş yağı, azar azar dökerek karışıma katınız.

Hazırladığınız bu sulu hamuru hazırladığınız kek kalıbına döküp, kalıbı fırının orta katına sürerek 20-30 dakika, kekin üstüne parmağınızla bastığınızda kek yeniden eski biçimini alana kadar pişiriniz.

Kek kalıbını fırından alıp, keki kalıbindan çıkararak, tel ızgara üstünde soğumaya bırakınız. Soğuduktan sonra, keki mereng sepetinin içine oturacak biçimde düzelterip, bir tabağa koyunuz. Üstüne portakal suyunun çeyrek bardağını döküp, 30 dakika bekletiniz.

Portakal suyunu emmiş keki, tabaktan kaydırarak mereng sepetinin içine yerleştiriniz. Dondurmayı üstüne kaşıkla koyup, kaşığın sırtıyla düzeltiniz.

Bu arada orta boy bir tencereye sıcak su doldurup, şeftalileri sıcak suya batırarak kabuklarının gevşemesini sağlayınız. Şeftalileri tencereden alıp, kabuklarını soyduktan sonra her birini 2'ye bölerek, çekirdeklerini çıkarınız. Yarım şeftalileri orta boy bir tencereye koyup, üstlerine portakal suyu ekleyerek orta ateşte 15 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, pişme suyunu bir kevgirden süzünüz. Pişmiş şeftalileri bir kenarda soğumaya bırakınız. Soğuyan yarım şeftalileri dondurmanın üstüne yerleştirip, tabağı bir kenara bırakınız.

Dinlenen pastayı üçgen parçalara kesip servis ediniz.