



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## VIŞNELİ PASTA

1,5 çorba kaşığı tozşeker  
Yarım çay bardağı sıvıyağ  
Yarım çay kaşığı kabartma tozu  
1 çay kaşığı tarçın  
1 su bardağı un  
2 adet havuç (rendelenmiş)  
1 çay bardağı ceviz içi  
Vişneli pasta kreması için:  
2 paket toz krem şanti  
2 su bardağı soğuk süt  
Yarım su bardağı vişne suyu  
1 su bardağı vişne

Kek için tüm malzemeyi iyice karıştırın. Karışımı yağlanmış fırın tepsisine döküp önceden ısıtılmış 170 derece fırında 35 dakika pişirin.

Diğer tarafta krema için toz krem şanti ile sütü mikserle çırpın. Soğuyan pasta kremasına ekleyip tekrar mikserleyin. Vişne suyu ve vişne tanelerini ilave edip karıştırın.

Kekler soğuduktan sonra birer porsiyon halinde kare kare dilimleyin. Ortadan enlemesine ikiye kesip ortasına vişneli kremadan kalın bir tabaka sürün.

Pastaların üzerini marzipan ile kaplayın. Buzdolabında 1 saat dinlendirip servis yapın.

