



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABANMERSİNLİ PASTA

5 adet kakule kapsülü
250 gr. taze yabanmersini
4 yemek kaşığı nişasta
20 gr. tereyağı
30 gr. file badem
75 gr. şeker
1 adet yumurta
125 gr. mascarpone peyniri
Pudra şekeri
Keki için,
125 gr. un
100 ml. krema
100 gr. şeker
1/2 paket şekerli vanilin
1/2 adet limon kabuğu rendesi
2 adet yumurta
200 gr. un
1/2 paket kabartma tozu

Kremayı bir karıştırma kabına alıp kanıştın. Yumurtaları tek tek kırıp kremaya ekleyin ve el mikseri ile karıştırmaya devam edin.

Şeker, şekerli vanilin ve limon kabuğu rendesini ekleyip hafif katılaşıncaya kadar çırpın. Un ve kabartma tozunu karışımın üstüne eleyin. Mikserin hızını artırıp çırpmayı sürdürün.

Fırını 200° C'ye ayarlayın. Kek kalıbını yağlayıp üstüne un serpiştirin. Kakule kapsüllerini kırıp havanda dövün. Hazırladığınız hamura ilave edip karıştırın.

Hamuru yağlayıp unladığınız kek kalıbına dökün. Yabanmersinierini temizleyip 2 yemek kaşığı nişasta ile karıştırın ve hamurun üzerine paylaşırın. Önceden ısıttığınız fırında 35 dakika pişirin.

Tereyağını küçük bir tavada eritin. File bademleri ve 25 gr. şekeri ilave edip bademler altın sarısı renk alıncaya kadar karamelize edin.

Yumurtanın sarısı ile beyazını ayırın. Yumurta sarısı, kalan şeker, kalan nişasta ve peyniri krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurta beyazını katı çırpıp karışıma ilave edin. Peynirli kremayı pişen kekik üstüne yayın. Bademli şekeri de üstüne paylaşırıp 25 dakika daha pişmeye bırakın. Pudra şekeri serpip servis yapın.