



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YAZ PASTASI

Alt Taban için:

150 gr. Seker  
1 paket Vanilya  
1 fiske tuz  
3 adet yumurta  
300 gr. un  
2 çay kasığı kabartma tozu  
2 yemek kasığı süt  
150 gr. Margarin

Kreması için:

200 gr. mascarpone  
2 paket (400 gr) krema  
2 paket paradies creme limonlu  
2 paket finesse orangenschalen aroma  
100 ml limon suyu

Üzeri için:

150 gr. kayısı receli  
İstediginiz meyve  
Sade Jöle

Alt taban için tüm malzemeleri sırası ile kabımıza alıp mikserle çirpalım. İyice çirpilmis hamurumuzu yağlı kâğıt serilmiş kalibimize güzelce spatula yardımı ile yerlestirelim. Kekimizi 200 dereceli fırında yaklaşık on dakika kadar pisirelim.

Kekimizi fırından çıkartıp sogumaya birakalım. Soguyan kekimizin üzerine recelimizi güzelce sürelim ve kremamizi hazırlayalım.

400 gr kremayı mikserle sertlesene kadar çirpalım ve icine diger malzemeleri katıp mikserle çirpmaya devam edelim. Kremamizi kekimizin üzerine güzelce döküp yerlestirelim. Pastamizin üzerine istedigimiz meyveyi yerlestirip süsleyelim. Sonra üzerine torten gusu arkadasındaki yapilisina göre hazırlayıp biraz ilitip kasık yardımı ile güzelce her tarafına döküp düzleyelim. Pastamizi en az üç saat buzdolabında dinlendirip sonra dilimleyip servis yapalım.

---