



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILDIZ PASTASI (MACARİSTAN)

50 gr tuzsuz tereyağı

75 gr un

4 yumurta

100 gr pudra şekeri

İçi ve üstü:

250 gr krem şanti

200 gr taze meyve (çilek, ahududu, böğürtlen, çekirdeksiz üzüm)

Şeker, meyveleri tatlandırmak için

18 cm. çapındaki 2 adet kalıbı yağlayıp, diplerine yağlı kağıt yayın. Yağı bir kaptan eritip soğumaya bırakın. Unu eleyin. Yumurtalarla şekeri koyu bir krem haline gelene dek çırpın. Çırpma işlemini elinizle yapıyorsanız, çırpma yaptığınız kabın içinde sıcak su bulunan başka bir kabın içine koyun. Elektrikli mikser ile çırpıtığınızda buna gerek yoktur. Özenle unun yarısını bu karışıma iyice yedirin ve yağı da yavaş yavaş yedirerek ekledikten sonra unun kalan bölümünü de yine karıştırarak ekleyin. Bu karışımı iki kalıba bölün ve orta ısıdaki fırında 15 dakika ya da hafifçe bastırıldığında kekler yine kabarıklıklarını koruyacak duruma gelene dek pişirin. 2-3 dakika kalıpta tutuktan sonra, kalıplardan çıkarıp soğumaya bırakın. Keklerden birini ortasından 10 cm. çapında bir daire kesin. Diğer kekin üstüne krem şantinin çoğunu sürün ve ortası oyulmuş keki onun üzerine yerleştirin. Üstünü süslemek için meyvelerden bir miktar ayırdıktan sonra üstteki kekin ortadaki kesilmiş boşluğuna meyveleri doldurun. Kekin ortasından kestiğiniz 10 cm. çapındaki parçayı önce ikiye, sonra her iki yarıyı da üçer parçaya bölün. Uçları dışa dönük olarak meyvelerin çevresine bu parçaları yerleştirin. Aralarına krem şanti sıkın ya da kaşıkla koyun ve üstlerini ayırmış olduğunuz meyvelerle süsleyin.