



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YÜZEN ADA

20 cm'lik yuvarlak bir sünger keki (biraz bayatlamış)
3/4 su bardağı vişne suyu
180 gr kayısı marmelatı
2 çorba kaşığı badem (ince zarlari soyulup, ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı şamfıstığı (doğranmış)
60 gr (1/3 su bardağı) kuru üzüm ya da kuşüzümü (2 saat soğuk suda bırakılmış, süzölmüş)
310 gr (1+1/4 su bardağı) krema (iyice çırpılmış)
Sosu:
500 gr çilek (yıkayıp, temizlenmiş)
60 gr (1/4 su bardağı) şeker
2 çorba kaşığı limon suyu

Keskin 'bir bıçakla sünger kekini enlemesine 4 eşit kata ayırınız. Alt tabakayı geniş bir servis tabağına koyup, vişne suyunun 1/4'ünü üstüne dökünüz. Üstüne kayısı marmelatının 1/4'ünü sürüp, biraz badem, fıstık ve üzüm ya da kuşüzümü serpiniz. Badem, fıstık ve kuru üzüm ya da kuşüzümünden bir kısmını süs için saklayıp, kalan malzeme bitene ve bütün kek parçaları kullanılana kadar kat kat dizmeye devam ediniz. Tabağı buzdolabına kaldırıp, 15 dakika soğutunuz.

Tabağı buzdolabından alıp, düz kenarlı bir bıçakla kekin üstüne ve kenarlarına kremadan kalın bir tabaka sürünüz. Pastayı yeniden buzdolabına kaldırınız.

Sosu hazırlamak için çilekleri tel süzgeçten, tahta bir kaşıkla ezerek ve bütün sularını çıkararak orta boy bir kaseye geçiriniz. (Süzgeçte kalan posayı atınız.) Ya da çilekleri elektrikli harmanlayıcıda püre haline getiriniz.

Şeker ve limon suyunu meyve püresine katıp, çatalla iyice karıştırınız. Pastayı buzdolabından alıp, sosu çevresine kaşıkla koyunuz, Şamfıstığı ve kuru üzüm ya da kuşüzümünü pastanın üstüne serpiniz. Tabağı buzdolabına kaldırıp, pastayı 15 dakika daha soğuttuktan sonra, servis ediniz.

Not: Klasik bir Fransız tatlısıdır.