



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

VİŐNELİ PASTA



Keki için;
2 Adet yumurta
1 Su bardađı toz Őeker
1.5 Su bardađı un
1 Kahve fincanı sıvıyağ
1 Kahve fincanı yođurt
2 orba kaŐıđı kakao
1 Paket vanilya
1 Tatlı kaŐıđı kabartma tozu
Kreması için;
3 Kibrit kutusu kadar beyaz peynir
Yarım paket krem Őanti
Yarım su bardağı süt
5 orba kaŐıđı kakaolu
fındık kreması
1 Kase ayıklanmıŐ viŐne
1 orba kaŐıđı kakao
1 Küçük ay bardađı damla ya da rende okolata

- # Çukur bir kabin içine yumurta ve Őeker konur, ırpıcı ya da mikserle Őeker eriyene kadar çırpılır.
- # zerine yoğurt, sıvıyağ eklenip biraz karıŐtırıldıktan sonra, elenmiŐ un kakao vanilya ve kabartma tozu eklenir, pürüzsüz bir karıŐım elde edilir.
- # Ortası delik olmayan 18 - 20 cm. apında kek kalıbı yağlanır, hafifçe unlanır. zerine hazırlanan karıŐım dökülür.
- # Önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırında 40 - 45 dakika piŐirilir.
- # Kek piŐince fırından çıkarılır, soğuması beklenirken kreması hazırlanır.
- # Krem Őanti ve soğuk süt mikserle iyice çırpılır. zerine akŐamdan bol suya ıslatılarak tuzu çıkarılmıŐ beyaz peynir rendesi katılır.
- # KarıŐımın zerine kakaolu fındık kreması, damla ya da rende okolata ve kakao ilave edilir, iyice karıŐtırılır.
- # Sođuyan kek kalıptan çıkarılır enine tam ortadan kesilir. Kekin ilk parçası düz bir zemine konur, 1 su bardağı suda eritilmıŐ 1 çorba kaŐıđı Őeker karıŐımının yarısı ile ıslatılır.
- # Hazırlanan kremanın yarısından biraz fazlası ıslatılmıŐ keke yayılır, üzerine viŐne dizilir.
- # Kekin diğer kısmı viŐnelerin üzerine kapatılır, kalan Őekerli su ile ıslatılır.
- # Pastanın görünen her tarafı kalan krema ile kaplanır, üzeri viŐne ve okolata ile süslenir.
- # ViŐneli pasta hazırlandıktan sonra buzdolabının alt rafında bir gece bekletilir. Dilimlenerek servise sunulur.

Not: DonmuŐ viŐne kullanılarak da viŐneli pasta hazırlanabilir.