LİMONLU PASTA

3 Adet yumurta
1 Su bardağı + 1 çorba kaşığı toz şeker
2 Su bardağı un
1 Su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 Limon kabuğu rendesi
1 Paket kabartma tozu
1 Su bardağı süt
Kreması İçin;
1 Su bardağı süt
Yarım su bardağı su
Yarım çorba kaşığı un
1 Çorba kaşığı nişasta
1 Limon kabuğu rendesi
1 Tatlı kaşığı margarin
4 Çorba kaşığı toz şeker

Yumurta, toz şeker mikserle 10 dakika çırpıldıktan sonra üzerine yoğurt, sıvıyağ, un, kabartma tozu ve limon kabuğu rendesi eklenir, karıştırılır.
Yağlanmış küçük bir yuvarlak tepsiye karışım dökülür. Önceden biraz ısıtılmış 180 derece fırında 50 dakika pişirilir.
Fırından çıkınca 10 dakika dinlendirilir. Enine 2 parçaya kesilir.
Bu arada krema hazırlanır. Soğuk süte soğuk su katılır, üzerine un, nişasta, şeker konur, pürüzsüz olacak şekilde karıştırılır. Orta ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirilir.
Kıvama gelince, limon kabuğu rendesi eklenir, ocaktan alınır hemen margarin eklenir, margarin eriyene kadar çırpılır.
2 eşit parçaya bölünen kekin ilk katına yarım su bardağı süt gezdirilir.
Üzerine kremanın yarısı yayılır, krema biraz donunca, ikinci kat kek üzerine konur, kekin üzerine kalan yarım bardak süt gezdirilir.
Kalan krema pastanın üst ve yan taraflarına sürülür.
Buz dolabında en az 4 saat dinlendirilir.
Servis yapılır.

Not: Kremanın daha katı olması isteniyorsa, süt soğukken, 1 adet çırpılmış yumurta eklenebilir.