BALBADEM PASTASI

2 Adet yumurta
2,5 Çay bardağı toz şeker
1 Çay bardağı sıvıyağ
2 Çay bardağı yoğurt
2 Su bardağı un
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya
İç Kreması İçin;
1 Su bardağı süt
1 Çorba kaşığı nişasta
1 Çorba kaşığı un
1,5 Kahve fincanı toz şeker
1 Adet yumurta
Yarım paket vanilya
Üst Kreması İçin (Balbadem);
1 Kahve fincanı süt
1/5 Paket margarin (50 gr.)
3/4 Kahve fincanı toz şeker
1 Kahve fincanı iç badem
2 Çorba kaşığı bal
Yarım paket vanilya

Öncelikle kek hazırlanır, bunun için yumurta ve şeker, beyaz bir hal alana kadar mikserle iyice çırpılır.
Üzerine yağ, yoğurt, un, vanilya ve kabartma tozu konur, pürüzsüz bir kek hamuru elde edilir.
Ortası delik olmayan 20 – 22 cm. çapında kek kalıbı yağlanır. Üzerine kek hamuru dökülür.
185 derece fırında 40 dakika pişirilir.
Fırından çıkan kek soğuyunca enine kesilir.
İç krema hazırlanır, soğuk süte nişasta, un, şeker, yumurta konur iyice çırpılır.
Orta ateşli ocağa konur, muhallebi kıvamından biraz sert kıvam alınca ocaktan alınır, vanilya eklenir karıştırılır.
Bu krema, ikiye kesilmiş kekin arasına düzgünce yayılır, üzerine ikinci kat kek konur.
Üst krema hazırlamak için, bir tencereye margarin, süt, şeker, bal konur, kısık ateşte karışım şeffaflaşana kadar pişirilir, üzerine ince doğranmış badem konur, 5 dakika daha pişirilir, ocaktan alınır, vanilya eklenir.
İç kreması konmuş kekin üzerine, fazla soğumadan sürülür.
Buzdolabında 2 saat dinlendirilir.
Servis yapılır.

Not: Bademin iç kabuğu mutlaka soyulmalıdır.