



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

HAVUÇLU PASTA



4 Adet yumurta
1,5 Su bardağı toz şeker
2 Su bardağı ince havuç rendesi
2 Su bardağı un
1 Kahve fincanı ayçiçek yağı
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz
1 Paket vanilya
1 Paket kabartma tozu
Kreması İçin;
2 Su bardağı süt
1 Çorba kaşığı buğday nişastası
1 Çorba kaşığı un
Yarım su bardağı toz şeker
1 Paket vanilya
Yarım paket toz krem şanti
Yarım su bardağı haşlanmış havuç rendesi.

- # Önce pastaların keki hazırlanır. Kek için havuçlar rendelenir. Krema için az haşlanmış havuçlar rendelenir.
- # Çukur bir kaba yumurtalar kırılır, üzerine toz şeker eklenir ve mikserle 8 – 10 dakika karıştırılır.
- # Üzerine 2 su bardağı çiğ havuç rendesi, un, ayçiçek yağı, dövülmüş ceviz, kabartma tozu, vanilya eklenir. Bütün malzemeler, harca homojen dağılacak şekilde karıştırılır.
- # Ortası delik olmayan yuvarlak bir kek kalıbı yağlanır, hazırlanan malzeme kalıba dökülür. Önceden hafif ısıtılmış 170 derece fırında 55 dakika pişirilir.
- # Kek pişerken krema hazırlanır. Tencereye soğuk süt toz şeker, un, nişasta konur, karıştırılır. Orta ateşli ocakta sürekli karıştırılarak pişirilir.
- # Krema, muhallebi kıvamına gelince ocağın altından alınır, üzerine haşlanmış havuç rendesi ve vanilya eklenir. Ara sıra karıştırılarak soğutulur.
- # Tam olarak soğuyunca, toz krem şanti havuçlu kremanın üzerine dökülür, mikserle 2 – 3 dakika çırpılır.
- # Kek fırından çıkıp biraz dinlendikten sonra, enine 3 eşit parçaya kesilir. Her kat önce biraz şekerli su ile ıslatılır, sonra krema ile kaplanır.
- # Üst üste bütün katlar aynı şekilde hazırlandıktan sonra, kalan krema pastanın üzerine ve yanlarına sürülür.
- # Pastanın üzeri reçel suyu damlatılarak süslenir.
- # Buzdolabında bir gece dinlendirilir, dilimleyerek servis yapılır.

Not: Krem şanti mevcut değilse, krema daha soğumadan, 1 çorba kaşığı dolusu margarin konup, mikserle ılıkken çırpılabilir.