ANANASLI PİRAMİT PASTA

Dilek Girgin

45 Adet Pötibör Bisküvi
3 Su Bardağı Süt
9 Çorba Kaşığı Şeker
4.5 Çorba Kaşığı Nişasta
3 Çorba Kaşığı Margarin
3 Dilim Ananas
Sos İçin:
2 Çorba Kaşığı Şeker
1 Çay Kaşığı Su

Pastanın muhallebisini yapmak için sütü, şekeri ve nişastayı bir tencereye koyalım. Orta dereceli ısıda sürekli karıştırarak pişirelim. Kıvamı yoğunlaşınca ve üzeri göz göz olunca ocağı kapatalım. Margarini ekleyip 5-6 dakika çırpıcıyla karıştıralım ve muhallebiyi ılınmaya bırakalım.
Küçük bir kapta 2 yemek kaşığı şekerle 1 çay bardağı sütü karıştıralım.
Tezgahın üzerine streç film serelim. Muhallebiden 3-4 yemek kaşığı alarak streç film üzerine yayalım. Ardından bisküvileri dizme işlemine başlayalım. Her bisküviyi önce şekerli suya batıralım. 3 adet bisküviyi yan yana koyarak, bu şekilde 5 sıra yapalım (ilk katta toplam 15 adet bisküvi olacak). Ardından bisküvilerin üzerine muhallebinin bir kısmını yayalım. Tekrar 15 adet bisküviyi aynı şekilde dizelim ve üzerlerine muhallebi yayarak devam edelim. Son kat bisküvileri de dizip muhallebiyi yaydıktan sonra orta sıradaki bisküvilerin üzerine minik parçalara ayırdığımız ananasları yerleştirelim.
Pastaya piramit şeklini vermek için streç filmin ucundan tutarak önce arka taraftaki bisküvi katını, ardından da ön taraftaki bisküvi katını kaldırıp ortada birleştirelim. Streçi sıyırıp pastanın sırt kısımlarına muhallebi sürelim. Tekrar streç filmle sarıp 2-3 saat kadar buzdolabında soğutalım.
Soğuyan pastayı streçten çıkarıp bir servis tabağına alalım ve misafirlerimize ikram edelim.

© lezzetler.com tarif no:90055 • adı:Ananaslı Piramit Pasta • gönderen:yansı • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:32