



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU PASTA

250 gr margarin
1,5 çay bardağı toz şeker
1 paket vanilya kabartma tozu
4 adet yumurta
2-2,5 su bardağı un
3 kaşık kakao
1 çay kaşığı tarçın
1 çay bardağı süt
1 su bardağı badem kırığı
80 gr rendelenmiş bitter çikolata
5 adet sert armut
1 çay bardağı toz şeker
1 adet kabuk tarçın
1 adet vanilyalı pasta kreması
1,5 su bardağı soğuk süt
1 paket jöle
2 yemek kaşığı toz şeker

Margarini ve toz şekeri mikser ile 2 dakika çırpın. Şekerli vanilini ilave edin, yumurtaları yarımsar dakika arayla ekleyerek çırpma devam edin. Ayrı bir kaptaki unu hamur kabartma tozu ile karıştırıp eleyin. Kakao ve tarçını ilave edip tekrar eleyin ve yumurtalı karışıma ekleyin. Sütü de ilave edip 2 dakika daha çırpın. Badem kırığı ve çikolata rendesini ilave edip mikserin en düşük devrinde 1 dakika çırpın. Hazırladığınız hamuru 24x30 cm çapında yağlanmış kalıba yayın ve pişirin.

Fırından çıkartıp soğutun. Armutları soyup dörde kesin. Çekirdekli kısımlarını çıkartıp üzerlerini bıçak yardımı ile çizin. Geniş bir tencereye tek sıra halinde sıralayıp üzerine toz şekeri serpin ve biraz süt ekleyin. Kabuk tarçını da ilave edip kısık ateşte, arada alt üst çevirerek armutları yumuşayınca kadar kaynatın. Ocaktan alıp armutları suyun içinden alın, soğutup 4 dilimini küp şeklinde doğrayın. Tenceredeki armut suyunu tartjölde kullanmak için ayırın.

Pasta kremasını 50 gr margarin ve soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. 2-3 yemek kaşığı üst süsleme için ayırıp kalan kremaya küp şeklindeki armutları ilave edin ve karıştırın. Kremayı kekin üzerine yayın ve armut dilimlerini sıralayın.

Tartjölü toz şeker ile karıştırın, üzerine ayırdığınız armut suyundan 250 ml (2,5 çay bardağı) ilave edin. (Armut suyu yetersiz gelirse su ile tamamlayın.) Karıştırarak orta ateşte pişirin, 1 dakika kaynatıp ocaktan alın. Arada karıştırarak 1 dakika kadar soğutun ve armutların üzerine yayın. Oda sıcaklığına geldiğinde ayırdığınız pasta kreması ile süsleyin.

Buzdolabında 1-2 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.

