



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BARDAKTA PRATİK PASTA

4 adet büyük boy yumurta
100 gr Pakmaya Pudra Şekeri
120 gr un
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
Yarım Türk Kahvesi fincanı su
3 yemek kaşığı Pakmaya Kakao
Kreması için:
1 paket Pakmaya Damla Sakızlı Muhallebi
3 su bardağı süt
2 yemek kaşığı Pakmaya ŞefKrema
Süslemek için:
Birkaç dal frenk üzümü

Yumurtaları ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni 5 dakika boyunca köpük köpük olana dek çırpın. Elenmiş unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ile Şekerli Vanilin'i ekleyin. 1 dakika daha çırpın. Pakmaya Kakao'yu ve suyu da ayrı bir kaptan iyice karıştırın. Büyük boy bir fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Hamuru tepsinin içine dökün. Düz bir tezgahın üzerinde birkaç kez kalıbı vurarak hamurun eşit şekilde dağılıp düzleşmesini sağlayın. Suda incelttiğiniz kakaoyu hamurun üzerine parça parça dökün ve çubuk şiş yardımı ile şekillendirerek kakaonun hamurla dekoratif bir şekilde bütünleşmesini sağlayın. Pandispanya hamuru önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. İç malzemesi için Pakmaya Damla Sakızlı Muhallebi'yi sütle birlikte paket üzerinde verilen tarife göre pişirin. Ocaktan alın, Pakmaya ŞefKrema'yı ekleyin. En son blender yardımı ile pütürsüz bir kıvam elde edene dek çırpın. Pişen pandispanyayı fırından alın. Üzerini nemli bir bezle örtün ve 10 dakika kadar bu şekilde bekletin. Pandispanya hamurundan 2 cm'lik kare kekler kesin. Servis bardağının içine önce kekleri dekoratif bir şekilde yerleştirin. Sonra krema ile tatlandıracağınız muhallebiyi dökün. İsteğe göre frenk üzümü, doğranmış çilek, yaban mersini gibi orman meyveleri ile süsleyip soğuk soğuk servis yapın.



