



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİDEN KREMALİ PASTA

Yarım kg hazır bisküvi
Çeyrek paket margarin
Pasta kremi
1 su bardağı süt

Kakaolu pasta kremi hazırlayınız.

Ateşten alınca soğutarak ılık hale getiriniz.

Yarım paket margarini kreme katıp, karıştırınız.

Dikdörtgen veya kare şeklindeki bir kalıba 2-3 çorba kaşığı krem çevresi kadar yayınız.

Sütü bir kaba koyup, bisküvileri bu süte batırıp, kremin üzerine krem gözükmeyecek şekilde muntazam bir sıra diziniz.

Bisküvilerin üzerine krem koyup, yayınız.

Tekrar ısılatılmış bisküvileri birinci sıranın üzerine dizip, tekrar krem sürünüz. Bu işlemi krem ve bisküvi bitinceye kadar sıra sıra yapınız. (Sıralar bozulmasın.)

Bisküvi bitince, kalan kremle üstü ve yanları kapatınız.

Üstlerine arzu ederseniz dövülmüş fındık, fıstık, cevizi serpiniz.

Kalıbı buzdolabına koyup, 2-3 saat bekletiniz.

Donan pastayı istediğiniz şekilde kesip, servis yapınız.

Not: Bu pastayı bütün krema çeşitleriyle, ayrıca savayer bisküvisi (kedidili) ile de yapabilirsiniz.