



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUZ KILIÇLI PASTA

5 adet yumurta
4,5 kahve fincanı şeker
1/2 kahve fincanı tereyağ
5 kahve fincanı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
2 adet mandalina suyu
1 yemek kaşığı şeker
Arası İçin:
2 adet ayva
1 tatlı kaşığı limon suyu
1/2 su bardağı şeker
5-6 yemek kaşığı su
Kreması İçin:
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı nişasta
2 yemek kaşığı un
3-4 yemek kaşığı şeker
2 su bardağı süt
40 gr. beyaz çikolata
1 paket krem şanti
1 çay bardağı soğuk süt

Pastayı yapmadan en az 2 saat önce buz kılıçları hazırlamalısınız. 1 gün önce de hazırlayabilirsiniz.

36x40 cm. büyüklüğünde iki parça yağlı kağıt kesin.

Çikolataları benmari usulü eritin.

Kağıdın birinin üzerine kenarlarında 1 cm. boşluk bırakarak erimiş çikolataları bir fırça yardımı ile sürün.

Diğer kağıdı arasında hava kabarcığı kalmayacak şekilde üzerine kapatın. Kısa kenardan başlayıp rulo halinde sarın ve buzdolabına kaldırın.

Ayvaları kabukları ile birlikte rendeleyin. Çekirdekli kısımlarından 2 parçayı içine atın. Üzerine şekeri ve suyu dökün. Dödüklü tencerede 5-6 dk. pişirin. Kapağını açın, limonsuyu ve isterseniz kırmızı gıda boyası ekleyin. Ocakta biraz kaynatın, içinden sert çekirdek kısımlarını içinden alın. Şeker miktarını zevkinize göre artırıp eksiltebilirsiniz. Soğuyunca pasta arasında kullanın.

Pandispanya için, yumurtaları ve şekeri mikser yardımı ile koyulaşmış kabarcıncaya kadar iyice çırpın. tereyağ, un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip spatula veya tahta kaşık ile karıştırın.

Yağlanmış ve unlanmış 24 cm. lik kelepçeli kalıpta 175 C'de 40-45 dk. pişirin.

Krem şanti ve 1 çay bardağı soğuk sütü çırpın, buzdolabında bekletin.

Krema için olan malzemeleri karıştırın, ocakta devamlı karıştırarak pişirin. Ocaktan alın. Mikser ile çırpın ve krema iyice soğuyunca buzdolabındaki kremşanti ile karıştırın.

Pandispanya pişip iyice soğuduktan sonra üstündeki kabuk gibi olan kısmını incecik kesin; pandispanyayı ortasından enine ikiye kesin. Mandalina suyu ve 1 yemek kaşığı şekeri karıştırıp pandispanyanın taban olacak parçasının sadece üstünü; üste gelecek parçanın ara ve üst kısmını fırça ile ıslatın.

Islatılmış taban parçasının üzerine 2 kaşık krema yayın, üzerine ayva püresini yayın.

Üst parçanın alt kısmına da 2 kaşık krema sürün ve ayva püresinin üzerine kapatın.

Kalan krema ile bütün pastayı kaplayın.

Çikolata sürülen ruloyu dolaptan alın ve dikkatlice ruloyu açın. Rulo açıldıkça çubuklar oluşacaktır. Uzun olanları kenarlarda kısa olanları pastanın üzerinde kullanın. Pastayı buzdolabında bekletin.

Hazır şeker hamurundan bir kaç kartanesi, kardan adam ve kız arkadaşını yapın. Pastanın üzerine yerleştirip servis yapın.