



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI YAŞ PASTA

<https://www.colyakankara.org.tr>

Pandispanya için;
6 yumurta
2 su bardağından bir parmak eksik şeker
2 su bardağı mısır nişastası
1 paket vanilya
Kreması için:
4 su bardağı süt
6 kaşık şeker
1 paket kakao
1 paket vanilya
50 gram margarin veya tereyağı
3 kaşık mısır nişastası (tepeleme)

Pandispanya için; yumurtaların akları ve sarıları ayrılır. Aklarına 1 fiske tuz atılıp kar haline gelinceye kadar çırpılır. Yumurta sarıları ve şeker de ayrı yerde çırpılır. Akların içine yumurta sarıları ve nişasta yavaş yavaş karıştırılır. Yağlanmış küçük boy kalıba dökülüp 150 C°de 45-50 dk. yavaş yavaş pişirilir.

Krema için, şeker, kakao, nişasta ve süt ocakta tencerede katılaşınca kadar pişirilir. Katılaşp göz göz kaynadıktan sonra ocağın altı kapatılır. Kremaya tereyağı ve vanilya konup ara ara karıştırılarak soğutulur.

Hazır olan pandispanya ortadan 2 ye bölünür. Islatma şurubu dökülüp ıslatılır. Kremadan döküp yayılır. Bol fındık serpilir. Diğer yarısında üzerine kapatılır, tekrar üzeri şurupla ıslatılır. Bolca krema ile kaplanır. Yanlarına fındık parçaları ile kaplanır. Üzerine fındıkla çeşitli süsler yapılarak süslenir. Buzdolabında dinlendirilir. İstenilen zamanda servise sunulur.