



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALMAN PASTASI

1 paket pandispanya unu
3 yumurta
4 yemek kaşığı su
Kreması için:
1/2 kg. süt
1 yumurta sarısı
3 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı margarin (erimemiş)
1 çay bardağı pudra şekeri
Arzuya göre 100 gr. çilek, muz veya kivi

Pandispanya unu, 3 yumurta ve su; mikser ile 5 dk. çırpılarak 30 cm çapında yuvarlak bir tepside fırına konarak kek gibi pişirilir. Fırın kapağı 20 dk. açılmaz. Diğer yanda sütün içine yumurta sarısı, un, pudra şekeri ve margarin eklenerek ağır ateşte muhallebi kıvamında pişirilir, ocağın altı kapatılır. Pandispanya pişince fırından çıkardıktan 10 dk. sonra bir bıçak veya tel yardımıyla enlemesine ortadan kesilir. Ilıtılmış olan krema, alttaki yuvarlağın üzerine dökülür ve yayılır. Krema üzerine küçük küçük doğranmış yukarıda yazılı meyvelerden serpiştirilir diğer kapak üzerine kapatılır. Üzerine pudra şekeri serpilerek tekrar meyve dilimleri dizilir. 1 saat dinlendirildikten sonra servis yapılır.

