



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

2 KATLI PASTA

100 gr. margarin
1 fiske tuz
125 gr. un (4 çorba kaşığı)
Yarım paket vanliya
1 kahve kaşığı tozşeker
Kakaolu pasta kremi
3-4 adet yumurta
250 gr. su (1 su bardağı)
Pasta kremi

Şuale krem hamurunu hazırlayınız.

Ucuna 1,5 cm. genişliğinde huni takılmış torbaya hamuru doldurunuz.

Yağlanmış fırın tepsisine yarım limon büyüklüğünde hamurun yarısını parça parça sıkınız. Diğer yarısını da dibi 2 cm. apında koni şeklinde küçük küçük sıkınız.

Isıtılmış orta ısıllı fırında pembeleşip kuruyuncaya kadar pişiriniz. Fırından alıp, biraz soğutunuz.

Büyük parçaların alt kısmından kremalı pastada olduğu gibi, kakaolu krem doldurunuz. Küçük parçalara da kakaosuz kremi doldurunuz.

Büyük parçanın üzerine ortasına küçük parçayı oturtunuz. (Birbirini tutması ve kaymaması için altlarına biraz pasta kremi sürünüz.)

Üstlerine pudraşeker veya karamel dökerek süsleyiniz.

Servis tabağına yerleştirip, servis yapınız.