



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMALİZE ELMALI PASTA

<https://uno.com.tr>

- 1 adet UNO Sade Pastaban
- 4 adet elma
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı esmer şeker
- 1 tutam tarçın
- 1 paket krem şanti (sütle çırpılmış)
- 1 su bardağı elma suyu

Karamelize elmalı sos için elmaları ince dilimler halinde kestikten sonra, yağ ve şekeri elmalarla beraber bir tencereye alın. Elmalar yumuşayana kadar kavurup tarçın ekleyin.

UNO Pastaban'ınızın tüm katlarını elma suyu ile ıslatın. Krem şantiyi ilk katın üstüne yayın. Karamelize elmaları dizdikten sonra diğer katı kapatıp tekrar krem şanti ile kaplayın. Pastanızın üst kısmı isteğe göre karamelize elmalar ile süslenebilir. 1 saat buzdolabında dinlendirdikten sonra servis yapmanız tavsiye edilir.

