



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI KAKAOLU PASTA

Malzemeler:

- 30 adet kakaolu pötübör bisküvi
- 100 gr eritilip ılıtılmış bitkisel margarin
- 1 çay kaşığı toz tarçın
- Üzerinin kreması için;
- 1 paket vanilyalı puding
- 3 su bardağı kayısı suyu
- 1 paket vanilyalı puding
- 3 su bardağı süt

23-28 santim çapındaki kelepçeli kek kalıbının dibini ve etrafını alüminyum folyo ile iyice kaplayın. Diğer taraftan bisküvileri mutfak robotunda çekerek ya da temiz buzdolabı poşetinin içinde ezerek un haline getirin ve ılık hale gelen yağın içine aktarın. Bisküviler iyice kaşınmaya kadar yoğurup yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru, iyice bastırarak kalıba yerleştirin. Ve 30 dakika kadar buzdolabında bekletin. Üzerinin kreması için; iki ayrı tencerenin birine vanilyalı pudingi ve kayısı suyunu, diğerine diğer vanilyalı pudingi ve sütü koyun. İki karışımı da kısık ateşte, sürekli karıştırarak kaynayınca kadar pişirin. Biri kayısı renkli, diğeri beyaz iki puding kaynamaya başlayınca ocaktan alın. Buzdolabındaki kalıbı çıkarıp karıştırarak hafif ılık hale getirdiğiniz beyaz pudingi bisküvi kekinin üzerine aktardıktan üzerini sonra kaşığın tersiyle düzeltin. Tekrar buzdolabına koyup 20-25 dakika daha bekletin. Pastayı buzdolabından tekrar çıkarıp üzerine bu sefer de kayısı pudingi gezdirin ve üzerini tekrar düzeltin. Buzdolabında en az 5-6 saat kadar belettikten sonra çıkarıp kalıbın kelepçelerini açın ve pastayı servis tabağına yerleştirin. Üzerini hindistanceviziyle süsleyip dilimleyerek servise sunun.