



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU ÇİLEKLİ ÇİKOLATALI YAŞ PASTA

Fatoş Aktaş

4 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 Türk kahvesi fincanı kaynar su
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
4 Türk kahvesi fincanı elenmiş un
1 fiske tuz
1 adet muz
1 kase ayıklanmış çilek
100 gr sütlü çikolata
Kreması için:
1 paket hazır pasta kreması
300 ml süt

4 adet yumurta akı ile 1 fiske tuzu kar yapana kadar çırpıcı yardımı ile çırpıyoruz. Başka bir kapta 4 tane yumurta sarısı 1 su bardağı toz şekeri çırpıyoruz. Sonra azar azar kaynar suyu ekliyoruz. Sonra vanilya ve kabartma tozunu ekliyoruz, son olarak da unumuzu ekleyip çırpıyoruz. Kar haline getirdiğimiz yumurta akımızı söndürmeden bir spatula yardımı ile yavaşça karıştırıyoruz. Kelepçeli yuvarlak kalıbımızın altına yağlı kağıt serip kek hamurumuzu boşaltıyoruz kalıbımıza. Önceden ısıttığımız 170 derecelik fırınımızda 30-35 dk pişiriyoruz pandispanyamızı. Soğuduktan sonra kalıptan çıkarıp büyük bir bıçak yardımı ile ikiye kesiyoruz. Pandispanyamızı süt ile biraz ıslatıyoruz ve hazırlamış olduğumuz pasta kremamızdan sürüyoruz. Arasına muz dilimleri ve çikolata parçaları koyup kapatıyoruz. Kalan pasta kremamızı üzerine boca edip spatula ile pastamızı düzeltiyoruz. Üzerine dilimlediğimiz çileklerimiz diziyoruz. En son çikolata parçalarımızı koyuyoruz. 5-6 saat dinlendirip servis ediyoruz.

