



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL KREMALI PÖTİBÖR ŞARLOT PASTA

Pastanın tabanı için

1 paket Kakaolu Ülker Pötibör Bisküvi

40 gr tereyağı

3 kaşık süt

1 adet 16 cm. ebadında kare metal çember

Portakallı krema için

2 paket Çifte Kavrulmuş Ülker Pötibör Bisküvi

2 su bardağı süt

2 su bardağı taze sıkılmış portakal suyu

3 çorba kaşığı pirinç unu

2 çorba kaşığı nişasta

Yarım su bardağı toz şeker

1 portakalın rendelenmiş kabuğu

Üzeri için

3 çorba kaşığı portakallı veya limonlu toz jöle

4 çorba kaşığı sıcak su

1 su bardağı soğuk su

- Pastanın tabanını hazırlamak üzere kakaolu bisküvileri ufalayarak un haline getirin. İçine erimiş margarin ve süt ekleyip hamur halini alana kadar yoğurun.

- 16 cm. çapında kare veya yuvarlak bir kek kalıbı (metal çember) kullanarak dibini hazırladığınız taban hamuru ile kaplayıp buzdolabında 30 dakika bekletin.

- Kalıbı dolaptan çıkarıp bisküvileri şarlot pasta yapar gibi çemberin duvarlarına dayayarak dizin.

- Kremayı hazırlamak üzere süt, portakal suyu, pirinç unu, nişasta ve şekeri bir tencereye koyup devamlı karıştırın. İçine ince rendelenmiş portakal kabuğunu ekleyin. Krema kıvamını alıncaya kadar pişirip ocaktan indirin.

- Kremayı hemen hazırladığınız kalıbın içine dökerek yarısına kadar doldurup iri kırılmış parçalar halinde 4-5 tane bisküvi koyup kalan kremayla doldurun ve soğumaya bırakın.

- Soğuyan kremanın içine kenardaki bisküvilerle uyumlu olacak şekilde bisküviler batırın. Jöleyi hazırlayıp üzerine doldurun. Buzdolabında 2 saat kadar bekletip dilimleyerek servis yapın.

[ML® Şarlot Pasta için tıklayın](#)

[ML® Şarlot Pasta \(görsel\)](#)