



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACIBADEM PASTASI

Emine Beder

1 paket acıbadem kurabiyesi (küçüklerinden)
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı kakao
2 adet yumurta sarısı
Yarım litre süt
1 kutu krem şanti
3/4 su bardağı tozşeker
Yarım su bardağı süt (kremşanti için)

Ön hazırlık olarak margarini eritip, unu ilave edelim. Un altın sarısı renk alıp meyanesi gelene kadar sürekli karıştırarak kavuralım. Sonra şekeri, sütü ve kakaoyu ekleyip karıştırmaya devam ederek koyulaşana kadar pişirelim (kremanın topaklanmadan pişmesine dikkat edin). Kremayı ateşten alıp soğutalım. 2 yumurta sarısını ekleyip mikserle köpürene dek çırpalım. Yuvarlak dipli bir kalıba ya da tencereye streç folyo serelim. Acıbadem kurabiyelerini tencereye veya kalıba çiçek şeklinde dizelim. Toz krem şantiyi birbuçuk su bardağı sütle çırpıp koyulaştıralım. Koyulaşan krem şantiyi kalıba boşaltalım. Kakaolu kremayı üzerine boşaltıp kalan bisküvileri sütle ıslatıp kremanın üzerine dikelim. Kalıbı buzluga sürüp birkaç saat bekletelim. Buzluktan aldıktan sonra düz servis tabağına ters çevirelim. Üzerindeki streç folyoyu çıkarıp arzuya göre krem şanti ile süsleyip servis yapalım.