



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ADET PASTA

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2007

Ara Kreması için:

2 lt. Süt

240 gr. Mısır Nişastası

4 adet Yumurta

500 gr. Toz şeker

200 gr. Margarin

40 gr. Vanilya

80 gr. Kakao

200 gr. Çırpılmış Krem Şanti

Pandispanya için:

20 yumurta

100 gr. Ovalet

625 gr. Şeker

900 gr. Un

250 ml. Su

40 gr. Kabartma tozu

Üzeri için:

1 kg. Çikolatalı Soğuk jöle

100 ml.ılık su

100 gr. Fildişi çikolata

500 gr. Meyve şekerlemesi (vişne)

Tüm pandispanya gereçleri mikserde çırpınız.

Sanayi mikseriyle 8-10 dk, çırpınız.

Yağlı kâğıt serdiğiniz kalıba karışımı ince dökünüz.

Önceden ısıtılmış fırında 150-160 C° pişiriniz.

Toz şeker ve yumurtayı karıştırınız.

Un, kakao ve nişastayı ilave ediniz.

Sütü yavaşça dökünüz ve karıştırınız.

Koyulaşıp krema haline gelince ocaktan alınız.

Margarin ve vanilyayı koyunuz.

Arada karıştırarak soğutunuz.

Keki kalıptan çıkarınız.

Uzunluğuna göre 3 veya 4 parçaya kesiniz.

Aralarına krema sürerek üst üste parçaları yerleştiriniz.

Tüm katlar bittiğinde krema ile sıvayınız.

Biraz buzdolabında bekletiniz.

Hazırlamış olduğunuz çikolatalı jöleyi pastanın üzerine dökünüz ve yayınız.

Daha sonra pastaları eşit olarak kare, üçgen veya dikdörtgen parçalara kesiniz.

Üzerlerini meyve şekerlemeleri ile süsleyiniz.

