



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARI SOKMASI PASTASI

Fatma Schweizer

1 paket yaş maya
500 gram un
100 gram şeker
250 ml oda sıcaklığında süt
1 yumurta
50 gram tereyağ
Bir miktar tuz
Ara kreması için:
2 paket vanilyalı puding
750 ml süt
100 gram şeker
1 yumurta sarısı
200 gram çiğ krema
Üzeri için:
100 gram çiğ krema
50 gram tereyağ
2 yemek kaşığı bal
100 gram şeker
200 gram file badem

Hamur malzemelerin tamamı karıştırılarak yoğrulur. Hamur 30 dk. bekletilir. Diğer tarafta puding , süt ve şeker pişirilir , biraz soğuduktan sonra yumurta sarısı ilave edilir ve karıştırılır. Bir kenarda soğuması beklenir. Üzeri için 100 gr çiğ krema, bal, tereyağı ve şeker bir tencerede kısa zaman pişirilir. En son ocak kapatılınca bademler ilave edilir ve bekletilir. Hazır olan hamur dikdörtgen bir tepsiye tepsinin şeklini alacak biçimde yayılır. 10 dk. beklenir ve daha sonra bademli karışım üzerine yayılır. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 20 dk. pişirilir. Soğuması beklenir. Soğuyan hamur pandispanya gibi iki kat olacak şekilde kesilir. Soğuyan pudinge 200 gr. çiğ krema yada çırpılıp soğutulmuş kremşanti eklenir ve bir kez daha çırpılır. Soğuyan hamurun arasına yayılır, diğer parça yani bademli kat üste gelecek şekilde kapatılır en az 3 saat buzdolabında bekletildikten sonra servis edilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 03.09.2021



