



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ VE KAKAOLU PASTA

1,5 paket Pakmaya Pandispanya Un
6 yumurta
1 çay bardağı (35-40 g) Pakmaya Kakao
3 yemek kaşığı (35-40 ml) süt
3 yemek kaşığı (35-40 ml) sıvı yağ
Ara Katmanlar ve Üzeri İçin:
3 paket Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması
4,5 su bardağı (900 ml) soğuk süt
3 yemek kaşığı (75 g) yumuşak margarin
1 su bardağı (90 g) file badem
Süslemek için:
Pakmaya Kakaolu Pasta Jeli
Yarım paket Pakmaya Çikolatalı Krem Şanti
1 çay bardağı (100 ml) soğuk süt
1 çay bardağı (45 g) kavrulmuş file badem

Ara katmanlar ve üstü için Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması^[1]ni, margarini ve buzdolabından çıkardığınız soğuk sütü krem haline gelene dek önce yavaş sonra hızlı devirde mikserle çırpın.

Diğer hazırlıkları yapana dek kremayı buzdolabında bekletin.

Üst süslemesi için Pakmaya Çikolata Pasta Kreması^[2]ni ve yarım ölçekteki soğuk sütü de aynı işlemi uygulayarak hazırlayın ve buzdolabına kaldırın.

Pandispanya için fırınınızı 160 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Çırpma kabında yumurtaları, sütü, yağı, Pakmaya Kakaoyu ve Pakmaya Pandispanya Unu^[3]nu ekleyip mikserle önce yavaş sonra hızlı devirde 5-6 dakika çırpın.

Pandispanya hamurunun 1/3^[4]ini yağlanmış kelepçeli kalıba dökün. Kalan 2/3^[5]sini aynı boyutta başka bir yağlanmış kelepçeli kalıba dökün.

Az pandispanya hamuru döktüğünüz hamuru 25 dakika pişirip fırından alın. Diğer hamuru 10 dakika daha pişirip fırından alın.

Fırından çıkardığınız her iki hamuru oda ısısında soğumaya bırakın.

Pandispanyaları kalıptan çıkarın ve fazla harç koymuş olduğunuz pandispanyayı uzun ve tırtıklı bir bıçak yardımı ile tam ortasından enine ikiye kesin.

Tabana hazırlamış olduğunuz kremanın 1/4^[6]ini isterseniz sıkma torbası, isterseniz spatula yardımı ile yayın. Üzerine file badem serpin.

Pandispanyanın diğer yarısını üzerine kapatın. Bu katman için de kremanın 1/4^[7]ini yayıp file badem serpin.

Son kat pandispanyayı da yerleştirdikten sonra kalan kremadan süsleme için çok az ayırıp pastayı kaplayın.

Süsleme için Pakmaya Kakaolu Pasta Jeli^[8]ni ince uç taktığınız sıkma torbası yardımı ile pastanın üzerine sıkın.

İsterseniz bir çubuk yardımı ile farklı şekiller verebilirsiniz.

Hazırlamış olduğunuz Pakmaya Çikolatalı Pasta Kreması^[9]ni ve kalan Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması^[10]ni yıldız uç taktığınız sıkma torbası yardımı ile üzerine dekoratif bir şekilde sıkın.

Pastanın kenarlarına kavrulmuş file bademleri yapıştırın ve 1-2 saat buzdolabında dinlendirin.

