



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAL BADEMLİ PUDİNGLİ VE MUZLU PASTA

- 4 adet yumurta
- 125 gr Pakmaya Pudra Şekeri
- 125 gr un
- 25 gr Pakmaya Türk Kahveli Puding (toz halinde)
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- İç malzemesi:
- 2 adet büyük boy muz
- 50 gr file badem
- 2 yemek kaşığı bal
- 1 paket Pakmaya Bal Bademli Puding
- 2 su bardağı süt (pudingi pişirmek için)
- 1 paket Pakmaya Krem Şanti (75 g)
- 1 su bardağı (200 ml) soğuk süt (krem şantiyi hazırlamak için)

Yumurtaları ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni 5 dakika boyunca köpük köpük olana dek çırpın.

Elenmiş unu, toz halindeki Pakmaya Türk Kahveli Puding'i, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ile Şekerli Vanilin'i ekleyin. 1 dakika daha çırpın.

Orta boy bir kelepçeli kalıbın tabanına yağlı kağıt serin. Hamuru kalıbın içine dökün. Düz bir tezgahın üzerinde birkaç kez kalıbı vurarak hamurun eşit şekilde dağılıp düzleşmesini sağlayın.

Hamurun üzerini file badem serpererek boşluk kalmayacak şekilde eşit dağıtın.

Hamuru önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 35-40 dakika pişirin.

İç malzemesi için Pakmaya Krem Şanti ile soğuk sütü çırpın, buzdolabına aktarın pasta hamuru pişene dek bekletin.

Pakmaya Bal Bademli Puding ile sütü orta boy bir tencereye alın. Sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam alana dek pişirin. Ocaktan alın, arada bir çırparak pütürlü bir kıvam elde edin.

Pasta hamuru pişince fırından alın ve bekletmeden karamel rengine dönmüş bademlerin üzerine bal gezdirin.

Pişen pasta hamuru hemen ardından ızgara telin üzerine aktararak soğumaya bırakın.

Pasta hamuru soğuyunca enine ikiye kesin. İlk katın üzerine önce puding sürün, üzerine de ince ince dilimlenmiş muzları yerleştirin. Muzların üzerine de krem şanti sürün. Pastanın ikinci katını yerleştirin. 1 saat buzdolabında dinlendirdikten sonra dilimleyip servis yapın.



