



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİ KREMALI PASTA

1 adet hazır kek
1 ay bardađı süt
1 paket çikolata kremalı bisküvi
10-15 adet bebe bisküvisi
Kreması için:
1 ay bardağı tozşeker
2.5 su bardađı süt
1 paket vanilya
2 ay bardađı un
1 adet yumurta
125 gr. margarin

Hazır kekin iki parçasını da sütle ıslatın. Alt parçasını servis tabağına alın. Bebe bisküvisi, çikolata kremalı bisküvi ve bir çay bardağı sütü blendırdan geçirin. Kekin zerine yayın. Diđer keki üzerine kapatıp bekletin. Kreması için tencereye şekerini, yumurta sarısını, unu koyun. Yavaş yavaş sütü ilave edin. Koyu bir muhallebi kıvamı alana dek pişirin. Tencereyi ocaktan alıp, vanilyayı ve margarini ekleyin. Soğuyunca pastanın her tarafını kaplayacak şekilde sürün. Dövülmüş fıstıkla pastanın üzerini süsleyin. Buzdolabında bekletip, soğuyunca dilimleyerek servis yapın.