



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ PASTA

3 adet yumurta
100 gr toz şeker
110 gr elenmiş un
1 paket Pakmaya Karamelli Puding
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
Kreması için:
200 ml Pakmaya ŞefKrema
200 gr labne peyniri
1 paket Pakmaya Sade Krem Şanti
1 çay bardağı soğuk süt
1 büyük kase orman meyvesi
2 küçük paket hazır fındıklı krokan

Yumurtaları ve şekeri köpük köpük olana dek çırpın. Elenmiş unu, Pakmaya Karamelli Pudingi ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozunu ekleyip spatula yardımı ile alttan üste doğru havalandırarak malzemeyi iyice karıştırın. En son vanilyayı ekleyin. Tekrar karıştırın.

Orta boy kelepçeli bir kalıbı yağlı kağıtla kaplayın, karışımı kalıbın içine dökün. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında, arada bir uzun bir şiş çubuğu hamurun içine batırarak kontrol edin. Hamur yaklaşık 35-40 dakika sürede pişecektir.

Kreması için Pakmaya ŞefKremayı, labne peynirini, Pakmaya Sade Krem Şantiyi ve sütü çukur bir kaba alın. Mikserle iyice yoğur bir kıvam alana dek çırpın. Hazırladığınız kremayı ucu yıldız aparat takılmış sıkma torbasına aktarın.

Fırındaki hamur pandipsanya kıvamına gelince fırından çıkartın. Soğuyunca enine ikiye kesin.

Pandispanyanın ilk katını kelepçeli kalıbın içine yerleştirin. Üzerine kremanın yarısını sıkın, böğürtlenleri dizin, fındıklı krokanı da serpin.

İkinci katı da kremanın üzerine yerleştirin. Kalan kremayı da sıkın. Pastayı buzdolabına aktarıp en az 3 saat ekletin. Daha sonra dilimleyip isteğe göre üzerine taze meyveler ve nane yaprakları ile süsleyip servise hazır edin.

