



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ TEPİSİ PASTASI

6 adet yumurta (oda ısısında bekletilmiş)
1,5 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (210 gr)
1,5 kahve fincanı süt (75 ml)
1,5 su bardağı un (150 gr)
1,5 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
Taze çilek
1-2 çorba kaşığı Pakmaya Bitter Parça Çikolata
Magnolia kreması için:
1/2 lt süt
125 gr tozşeker
2 çorba kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası
3 yumurtanın sarısı
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
3 çorba kaşığı tuzsuz tereyağı (50 gr)
Yarım kutu Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması (70 gr)

Kreması için sütü, şekeri, Pakmaya Mısır Nişastası'nı, yumurta sarılarını, Pakmaya Şekerli Vanilin'i tencereye aktarın. Çırpma teliyle iyice çırpın. Daha sonra orta ateşte, sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.

Pişen muhallebiyi ocaktan alın. Tereyağını ekleyip mikserin yüksek devrinde birkaç dakika çırpın. Arada bir çırpma işlemine devam ederek muhallebinin soğumasını sağlayın.

Muhallebi soğuyunca Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması paketinin yarısını ekleyin. Mikserin önce düşük devrinde, daha sonra yüksek devrinde birkaç dakika çırpın. Kremanız hazırdir.

Pandispanyası için yumurta sarıları ile aklarını ayrı ayrı çırpma kaplarına ayırın. Yumurta akı ile Pakmaya Pudra Şekeri'nin yarısını köpük köpük olana dek çırpın. Kalan şeker ile yumurta sarılarını da ayrı bir kapta iyice çırpın. Sütü ekleyip bir dakika daha çırpın.

Ayrı bir kapta birlikte elenip harmanlanmış un ile Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu da yavaş yavaş ekleyin. En son yumurta akı karışımı yumurta sarılı karışıma ilave edin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak yavaşça karışımı birbirine yedin.

Pandispanya hamurunu yağlı kağıt serilmiş dikdörtgen bir fırın tepsisine (30x35 cm iç kenarlarının ölçüsünde olmalı) dökün.

Tepsinin her tarafına eşit dağılacak şekilde spatula yardımı ile yayın. 180 dereceye ayarlı fırında, 12-15 dakika pişirin.

Pişen pandispanyayı fırından alın. Birkaç dakika bekledikten sonra dikdörtgen (30x12 cm'lik) kabınızın içine sığacak şekilde dikdörtgen hamurlar elde edin.

Pandispanyaları aralarına hazırladığınız kremadan sürüp Pakmaya Bitter Parça Çikolata ve isteğe göre taze çilek, dilimlenmiş muz veya ananas parçaları yerleştirerek tamamlayın. Buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra soğuk soğuk servis yapın.

