



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEMİRHİNDİLİ PASTA

<http://www.verita.com.tr>

1 kutu Verita Demirhindi
Pasta keki
50 g nişasta
500 ml süt
100 g şeker
40 g tereyağı
4 adet yumurta sarısı
40 g un
60 g nişasta
Yarım vanilya çubuğu
İsteğe bağlı olarak fıstık veya fındık

Demirhindi püresi için meyvenin kabuğunu soyun. Ilık su dolu bir kap içerisinde 20 dakika bekletin. Suyu süzüp yumuşayan meyveyi yoğurarak çekirdeklerinden ayıklayın. Bir çatal yardımıyla çekirdeğinden ayıklanmış meyveyi ezerek püre haline getirin.

Yumurtaların sarılarını ve şekerini bir mikser ile çırpın. Yumurta ve şekerin üzerine un ve nişastayı ilave edin. Vanilya çubuğunu ortadan ikiye kesip, tanelerini tencereye koyduğunuz süte ekleyin. Sütü bir taşım kaynayanaya kadar ısıtın. Sıcak sütü, yumurtalı karışıma birer kepçe şeklinde ilave edip karıştırın. Muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırmaya devam edin. Ocaktan alın, tereyağını ve demirhindi püresini karıştırın. Soğuduktan sonra hafifçe çırpın ve homojen hale getirin. Pasta kekini 2 kat olacak şekilde enlemesine bölün. Kremayı pasta keklerinin arasına sürün. Pastacı kreması ile pastanın tüm gövdesini kaplayıp buzdolabına koyun. 15 dakika sonra pastayı dolaptan çıkarıp tekrar kremayla sıvayın, üzerini isteğe bağlı olarak fıstık veya fındık ile süsleyin.

