



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MALZEMELER

6 Yumurta
5 Kahve fincanı toz şeker
6 Kahve fincanı un
1 Paket kabartma tozu
vanilya

Dolgu kreması için
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı mısır nişastası
1 çorba kaşığı buğday nişastası
1 paket vanilya
1 kahve fincanı toz şeker
2 su bardağı süt
Ayrıca
1 su bardağı ayrıca süt ve 1 poşet krem şanti
Arzu edilen meyveler

Yukarıda verilen ölçülerle hazırladığım pandispanyayı 20 cmlik iki ayrı kelepçeli kalıpta pişiriyorum 160 derecede yaklaşık 15 dakika kadar.
Kalıptan çıkarttıktan sonra strechfilm'e sarıp 1 gece bekletiyorum.

Dolgu kremasındaki malzemeleri muhallebi pişirir gibi pişiriyorum. Soğuyunca içine hazırladığım kremşantiyi (3 çorba kaşığı ayırarak) ilave ediyorum.

İki kerede pandispanya pişirmemin sebebi şekerhamuru ile kaplayacağım için yüksek bir pasta istemem. Pandispanyaların her birini 3 e bölüp aralarına dolgu kreması sürüyorum. Meyve olarak ara katlar için muz ve çilek kullandım.
Bütün katları yerleştirdikten sonra pastanın tamamının üzerine çok ince bir tabaka kalinde şekerhamurunu yapıştırabilmek için kremşanti sürüyorum. Şeker hamuru ile daha önceden planladığım şekilde süslüyorum.

Pastanın resmi için www.pastanbul.blogspot.com
