



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUBLE ÇİLEK KATLI PASTA

2 kaşık margarin
4 adet yumurta
4 yemek kaşığı toz şeker
4 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu vanilya
1 yemek kaşığı sıcak su
1/2 su bardağı süt
1 paket Çikolatalı Bademli Karamelli Pudingi
2 su bardağı süt
1 kg. çilek

Yumurtaların ak ve sarıları ayrı kaplara kırılır. Aklara bir fiske tuz atılıp mikserle kar halini alana dek çırpılır. Ben bunu genelde kabı ters çevirerek deniyorum.

Diğer tarafta sarılar, şeker, vanilya ve sıcak su yaklaşık 4-5 dk. çırpılır. Un, nişasta, kakao ve kabartma tozu bir kapta elenip karışıma ilave edilir. Yumurta akları da ilave edilip tahta kaşıkla alttan yukarı olacak şekilde karıştırılır.

Sadece tabanına yağlı kağıt serilmiş çembere dökülür.

İlk 10 dk. 150 derecede, sonra 170 derecede pişirilir. Kürdan temiz çıkana kadar yaklaşık yarım saat pişirilir.

Pandispanya pişerken pudingi arasına ve üzerine sürmek için 2 su bardağı süt ve margarinle pişirdim.

Pandispanya pişip biraz soğuduktan sonra üç eşit parçaya ayırdım. Sütle ıslatıp pudingten sürdüm. İnce dilimlediğim çilekleri dizip üç kat olana kadar aynı işleme devam ettim.

Buzdolabında biraz dinlendirdikten sonra servisini yaptım.