



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI KARMEL PASTA

Malzemeler:

Pandispanya için:

5 adet yumurta

4 kahve fincanı toz şeker

4 kahve fincanı un

Fındıklı karamel için:

3 su bardağından biraz eksik toz şeker

2 su bardağı fındık

200 gram tereyağı

2 çay bardağı sıvı krema

Pasta kreması için:

500 gram süt

1 yemek kaşığı toz şeker

2 kahve fincanı toz kakao

25 gram bitter çikolata

2 kahve fincanı un

2 adet yumurta

Pasta üstü için:

1 paket krem şanti

1 su bardağı süt

Hazırlanışı:

Sade Pandispanya Mikserde yumurta ve şekerini göz göz oluncaya kadar çırpın. Sonra unu ilave edin. Mikseri durdurun, kaşıkla hamuru havalandırarak ağır şekilde karıştırın. Yağlanıp, unlanmış kek kalıbına dökün. 175 derecede pişirin, soğuduktan sonra 2 veya 3 kat kesin. Fındıklı Karamel Şekeri bakır bir tencerenin içine koyun, koyu karamel rengi alıp dumanı tütene kadar pişirin. Yakmış olduğunuz şekerini ateşten alıp, krema, tereyağı ve fındıkla karıştırın. Pasta Kreması Süt ve toz şekerin yarısını bir tencereye koyup kaynatın. Şekerin kalan yarısı ile yumurtları çırpın, üzerine unu ilave edin. Kalan sütlü unu karışıma ekleyerek karıştırın ve kaynamakta olan şekerli suya ekleyerek kaynatmaya devam edin. Kakaoyla küçük parçalara ayırdığınız çikolatayı ekleyin ve iyice karıştırıp soğumaya bırakın. Kullanmadan önce kremayı mikserle orta kuvvette 2 dakika çırpın. Pastanın hazırlanışı Pasta kremasını 3 kat ayırdığınız pandispanya kalıplarının arasına sürüp, 2 saat buzdolabında beklettikten sonra