



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRAMBUAZ KREMALİ PASTA

1 paket Pakmaya Pandispanya Un
4 orta boy yumurta
2 yemek kaşığı (25 ml) sıvı yağ
2 yemek kaşığı (25 ml) süt
25 g (4-5 yemek kaşığı) Pakmaya Kakao
Ara Katman ve Üzeri İçin:
2 paket Pakmaya Sade Krem Şanti
2 su bardağı (200 ml) soğuk süt
2 yemek kaşığı Pakmaya Frambuazlı Pasta Jeli
2 yemek kaşığı su
Bitter Çikolata Kaplı Boncuk
Beyaz Çikolata Kaplı Bakır Renkli Boncuk

Kekin içini doldurmak için Pakmaya Sade Krem Şanti hazırlayın. Bunun için Pakmaya Sade Krem Şanti'yi ve buzdolabından çıkardığınız soğuk sütü krem haline gelene dek önce yavaş sonra hızlı devirde mikserle çırpın. 1 yemek kaşığı Pakmaya Frambuazlı Pasta Jelini ekleyin. Spatula ile karıştırıp buzdolabına kaldırın.

Pandispanya için fırınınızı 160 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Çırpma kabında yumurtaları, sütü, yağı, Pakmaya Kakaoyu ve Pakmaya Pandispanya Unu'nu ekleyip mikserle önce yavaş sonra hızlı devirde 5-6 dakika çırpın.

Pandispanya hamurunu yağlanmış yuvarlak bir kelepçeli kalıbın içine dökün. 45 dakika, üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Pandispanya soğuyunca ortasında boşluk olacak şekilde, kenarlarını almamaya dikkat ederek pandispanya parçalarını alın.

Çıkardığınız pandispanyaları kırıntı haline getirip bir kasede bekletin.

İki parmak yüksekliğinde taban bırakacak şekilde içini boşalttığınız pandispanyanın üzerine hazırladığınız Frambuazlı jelli krem şanti dökün.

Spatula ile üzerini düzelttikten sonra pandispanya kırıntılarını serpin.

Pastayı buzdolabında 1 saat bekletin.

Pastayı servis yapmadan önce 1-2 yemek kaşığı suda incelttiğiniz Pakmaya Frambuazlı Pasta Jeli'nden sos hazırlayın.

Bitter Çikolata Kaplı Boncuk ve Bakır Renkli Boncukları pastanın üzerine serpin. Hazırladığınız sosu da dekoratif bir şekilde üzerine gezdirin. Dilimleyip servis yapın.



