



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZİ KREMALİ PASTA

3/4 bardak kaynar su
120 gr. sütsüz çikolata
2,5 su bardağı un
1 komposto kaşığı kabartma tozu
2 kahve kaşığı tuz
3/4 bardak tereyağı
2 su bardağı toz şeker
3 yumurta
4 kahve kaşığı vanilya
3/4 su bardağı süt
1 komposto kaşığı limon suyu
Kreması:
1/3 bardak toz şeker
3 çorba kaşığı nişasta
1 kahve kaşığı tuz
2 yumurta sarısı
2 bardak süt
2 çorba kaşığı tereyağı
2 kahve kaşığı vanilya
1 su bardağı rende hindistancevizi
1/2 su bardağı kaymak
2 kahve kaşığı vanilya
1 çorba kaşığı pudra şekeri.

Kaynar suyu çikolatanın üstüne dökün. Ağır ateşte çikolatayı karıştırarak eritin. Un, tuz, kabartma tozunu bir kaptaki karıştırın. Tereyağıla toz şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpın. Çırpılmış yumurtaları da ilave ederek karıştırın. Sonra iyice çırpın. Çikolata ve vanilyayı da şekerli yağa katın. Limonu süte karıştırın. Yağlı şekere biraz un, biraz süt olmak üzere kalan malzemeyi ilave edin ve bir taraftan da karıştırmaya devam edin. İki yuvarlak kalıbı yağlayarak malzemeyi içlerine dökün. Orta sıcaklıktaki fırında 20 dakika pişirin. Kreması için, şeker nişasta ve tuzu iyice karıştırın. Yumurta sarılarını da katarak iyice çırpın. Sütü ağır ağır katarken, bir taraftan da karış-tıra karıştıra pişirin. Tereyağını da katın. Soğuturken vanilyayı ilave edin. Kremayı pişmiş pastalardan birinin üstüne yerleştirin. Kaymağı, pudra şekeri ve vanilyayla çarpın. Düzenli bir bıçak veya spatulayla kaymağı pastanın üstüne ve yanlarına sürün. Üstüne bol bol rende hindistan cevizlerini serpin. Pastanın her tarafı hindistanceviziyle kaplanmalıdır.