



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ PASTA

4 yumurta
4 kahve fincanı toz şeker
4 kahve fincanı un
Yarım su bardağı hindistancevizi
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Ara dolgu için:
200 gr beyaz çikolata
200 ml krema

Yumurtalar ve şekeri çukur bir kapta 7-8 dakika çırpın. Ayçiçek yağını ilave edip karıştırmaya devam edin. Elediğiniz unu, kabartma tozunu ve vanilyayı ekleyip spatula ile karıştırın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yayın. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 30 dakika pişirin. Kremayı kaynama noktasına gelmeden ısıtın. Üzerine kırılmış beyaz çikolatayı ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Buzdolabında 30 dakika bekletin. Soğuduktan sonra mikser ile 2-3 dakika çırpın. Kekten eşit büyüklükte mini dikdörtgenler kesin. İki kek dilimi arasına krema sürün. Kalan tüm kekleri aynı şekilde hazırlayın. Buzdolabında 2 saat dinlendirin. Üzerine hindistancevizi serpip servis yapın.

