



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNCİR PUDİNG VE BEYAZ ÇİKOLATA SOSLU PASTA

Pastaban için:

6 adet yumurta

1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri

100 gr un

1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Kreması için:

200 ml krema

200 gr beyaz çikolata

100 gr mascarpone peyniri

1 paket Pakmaya İncirli Puding

2 su bardağı süt

Ayrıca:

3-4 adet taze incir

100 gr badem krokan

Yumurtaları, şekeri ve vanilini mutfak robotuna aktarın. 5 dakika boyunca iki üç misli kabarıncaya kadar çırpın. Elenmiş unu yavaş yavaş ilave edin. Her ekleme yaparken spatula ile alttan üste doğru havalandırarak tüm malzemeyi birbirine yedin.

Yağlanmış ve unlanmış kelepçeli orta boy kalıbın içine karışımı dökün.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin. Soğuyunca kalıbından çıkartıp enine ikiye kesin.

Pudingi sütle birlikte yoğun bir kıvam alana dek pişirin. Ocaktan alın.

Kremayı bir sos tenceresine alın. Kaynamaya başlayınca ocaktan alın ve beyaz çikolataları ekleyin. Çikolatalar iyice eriyinceye kadar karıştırın.

En son pudingi ekleyin. Tüm malzemeyi karıştırın.

Pasta kekini enine ikiye kestikten sonra bir tanesini ızgara teli üzerine alın. Kremanın üçte ikisini üzerine dökün. İrice doğranmış badem krokan serpin.

İkinci kat pandispanyayı yerleştirin. Kalan kremayı da ikinci katın üzerine dökün. En son dilimlenmiş taze incirlerle süsleyin. Buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra dilimleyip servis yapın.

