



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ PASTA

1 adet hazır pandispanya
Yarım su bardağı su
Yarım su bardağı süt
Yarım çorba kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı nescafe
Krema için:
3,5 çorba kaşığı un
Yarım su bardağı tozşeker
2 adet yumurta
3,5 su bardağı süt
1 paket vanilya
1 paket labne peyniri

Öncelikle kremayı hazırlayın. Bunun için, labne peyniri hariç tüm malzemeyi yarım dakika karıştırın. Daha sonra ocağa koyup, kısık ateşte devamlı karıştırarak muhallebi kıvamı alana kadar pişirin. Ateşten alınca, labne peynirini ekleyip mikserle iyice çırpın. Kremayı dinlenmeye bırakın. Ayrı bir yerde su, süt, tozşeker ve nescafe'yi karıştırın. Pandispanyanın iki yüzünü de bu karışımla ıslatın. Pandispanya katlarından birinin üzerine kremanın yarısını yayın. Üzerine diğer pandispanya katını yerleştirin. Kalan muhallebi ile kaplayın. En üste küçük bir süzgeçle nescafe eleyin. 1-2 saat buzdolabında dinlendirip servis yapın.

Not: Bu tatlıyı, farklı bir şekilde sunmak isterseniz, pandispanyanın kenarlarını kesip, küçük bir dikdörtgen oluşturabilir ve daha sonra üzerine krema sürebilirsiniz. Dilerseniz kendi pandispanyanızı evde kendiniz yapabilirsiniz. Bunun için, 4 adet yumurta ve 5 çorba kaşığı tozşeker mikserle iyice çırpın. 1 su bardağı unu eleyerek malzemeye ekleyin. Eritilmiş tereyağı, 2 çorba kaşığı sıcak su, 2 çorba kaşığı kakaoyu ilave edip çırpmaya devam edin. Daha sonra bu malzemeyi, yağlı kağıt serilmiş yuvarlak bir kalıba dökün. 160 derece fırında yaklaşık 45 dakika pişirin. Fırından aldıktan sonra, kullanmadan önce ortadan ikiye kesin.

