



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KALBİM SENİN

### Malzeme:

- 1 adet hazır pasta tabanı
- Keki ıslatmak için :
  - 1 su bardağı portakal suyu
  - 2 çorba kaşığı toz şeker
- krema için :
  - 160 gram beyaz çikolata
  - 2 adet yumurta
  - 1,5 su bardağı toz şeker
  - 2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Mısır Nişastası
  - 2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
  - 5 çorba kaşığı su
  - 1 paket Bizim Mutfak Vanilya
  - 6 su bardağı süt
  - 15 gram Bizim Margarin
  - 80 gram bitter çikolata
- Sable kurabiye hamuru için :
  - 125 gram Teremyağ
  - 125 gram Bizim Mutfak Pudra Şekeri
  - 2 adet yumurta
  - 155 gram Bizim Mutfak Un
  - 110 gram Bizim Mutfak Mısır Unu
  - 1 paket Bizim Mutfak Vanilya

Krema için yumurta sarılarını, tozşeker ile çırpın. Mısır nişastası, un, su, vanilya ve sütü ekleyip çırpıma devam edin. Karışımı sos tenceresine alın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında beyaz çikolataları ekleyip karıştırmaya devam edin. Ocaktan alın.10 dakika bekletin. İçine 15 gram margarin ilave edip 5 dakika mikserde çırpın. Bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Portakal suyuna tozşekeri ekleyip karıştırın. Kekini iki katını eşit şekilde ıslatın. Kremayı pasta tabanına yayın. Üzerine benmari usulü erittiğiniz çikolatayı yayın. Diğer pasta tabanı ile üzerini kapatın. Kalan kremayı pastanın üstüne yayın. Buzdolabında en az 2 saat dinlendirin. Sable hamuru için, oda sıcaklığında yumuşatılmış Teremyağı pudraşekeri ile krema kıvamına gelene dek çırpın. Yumurta sarıları ve vanilyayı ekleyin. Elenmiş un ve mısır ununu ilave ederek yoğurun ve yarım saat buzdolabında dinlendirin. Dinlenen hamuru un serpilmiş tezgahın üzerinde merdane ile yarım santim kalınlığında açıp kalpli, yıldızlı ve yaprak şekilli kalıplarla kestikten sonra yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. 160 derece fırında 15 dakika kadar pişirin. Tepsiyi ızgara tel üzerinde soğumaya bırakın. Buzdolabından çıkardığınız pastayı şekilli kurabiye ve gümüş boncuklarla süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.