



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KALP PASTA

Pandispanyası için:

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 çay bardağı soğuk su
- 4 yemek kaşığı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Kreması için:

- 1,5 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 paket vanilya
- 1 yemek kaşığı margarin

Arası için:

Muz

Damla çikolata

Keki ıslatmak için:

- 1 su bardağı süt

Üzeri için:

- 1 paket sade krem şanti
- 1 su bardağı süt
- Yeterince gıda boyası

Öncelikle pandispanyasını hazırlayalım. Önemli bir püf noktası malzemelerin ortam sıcaklığında olması şart. Yumurta ve şekeri iyice çırpalım. Daha sonra suyu ekleyip çırpmaya devam edelim. Ardından un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip kaşıkla karıştıralım. Yağlanmış kelepçeli kalıbımıza harcı dökelim. Önceden ilitilmiş fırınımızda 180 C' de yaklaşık 30 dk kadar üzeri kızarana kadar pişirelim. Pişip pişmediğini de kürdanla kontrol edelim. Daha sonra pişen pandispanyayı soğuması için bekleyelim. Bu sırada kremasını hazırlayalım. Bir tencereye süt, şeker, un ve nişastayı ekleyip tel çıpıcıyla sürekli karıştıralım. Ocakta kıvam alana kadar pişirelim. Üzeri göz göz olunca ocaktan alıp margarini ve vanilyayı ekleyip karıştıralım. Ilması için bir kenarda bekletelim. Krema soğurken sıra geldi kekimize kalp şeklini vermeye. Ben de bir şablon vardı. ona göre kestim. Öncelikle temiz bir kağıt alalım. Kağıdımızı kekimizin boyutlarında keselim. Daha sonra üst kısımlarını kapl şeklinde kesip kalıbımızın üzerine yerleştirip pandispanyamızı kalp şeklinde keselim. Kalp şeklini alan kekimizi bıçakla ikiye bölelim. İlk katı servis yapacağımız tabağa yerleştirelim. 1 su bardağı sütün yarısını keki ıslatmak için kullanalım. Daha sonra hazırladığımız kremayı üzerine eşit olarak sürelim. (kremadan biraz artıyor ) Daha sonra üzerine kestiğimiz muzları yerleştirelim ve damla çikolata serpiştirelim. 2. katı da üzerine kapatıp kalan süt ile onu da ıslatalım. Pastamızın üst kreması için ise 1 su bardağı soğuk süt ile sade toz krem şantiyi mikserin yüksek hızında çırpalım. Kremanın yarısını pastamızın üzerine spatül yardımıyla sürelim. Kalan kısmına da çok az kırmızı gıda boyası ekleyip karıştıralım. Onu da sıkma torbasına alıp ucuna yıldız uç takıp şekil verelim. Pastamızı servis etmeden önce 3-4 saat buzdolabında bekletelim.



---

© lezzetler.com tarif no:136676 • adi:Kalp Pasta • gönderen:Ercan Özben • indirme tarihi:25.04.2025 - 05:51