



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI BAŞLIKLİ KIZ

1 poşet Dr. Oetker Pandispanya Un

3 yumurta

10 yemek kaşığı su

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

2 tatlı kaşığı tarçın

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Vanilinli Puding

2.5 su bardağı su

1 adet orta boy elma (küçük küpler halinde doğranmış)

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması

1.5 su bardağı soğuk süt

Süslemek için:

2 adet orta boy elma

1 limonun suyu

1 poşet Dr. Oetker Tart Jölesi

2 yemek kaşığı toz şeker

2.5 çay bardağı su

1 çay kaşığı tarçın

Pandispanya: Pandispanya unu yumurta, su, kakao ve tarçınla 7-8 dakika çirpin. 26 cm çapındaki yağlanmış kalıba dökün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160 °C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 160 °C(önceden ısıtılmış)

Piştirme süresi: Yaklaşık 30-40 dakika

Soğutup enlemesine keserek üç eşit parçaya ayırın.

Krema: Vanilinli pudingi su ile karıştırarak pişirin. 1-2 dakika kaynatıp küp elmaları ilave edin. 1 dakika daha kaynatın ve ocaktan alın. Arada karıştırarak soğutun ve buzdolabında yarım saat bekletin. Pasta kremasını 1,5 su bardağı süt ile 2-3 dakika çirpin. Pudingi ilave edin ve 12 dakika daha çirpin.

Pastanın alt patına bir miktar krema sürün. Üzerine ikinci patı kapatıp tekrar krema sürün ve son patı kapatın.

Pastanın tamamını kalan kremayla kaplayın.

Elmaları yıkayıp dörde bölün ve çekirdeklerini çıkartın. İnce dilimler halinde kesip limonlayın ve pastanın üzerine dizin. Tart jölesini şeker ve su ile ambalajdaki tarifine göre hazırlayın. 1-2 dakika soğutup elmaların üzerine sürün. Üzerine tarçın serpin ve buzdolabında 2-3 saat dinlendirin.