



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZIL IRMAK

Pandispanya:

1 tatlı kaşığı Türk Kahvesi

1 çay bardağı su

1 poşet Dr. Oetker Pandispanya Un

3 yumurta

Krema:

Yarım çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

3.5 çay bardağı süt

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması

Kahveli krema:

1 yemek kaşığı Türk kahvesi

2.5 çay bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

Üzeri için:

Yarım su bardağı çekirdeksiz vişne tanesi

Pandispanya: 1 tatlı kaşığı kahveyi 1 çay bardağı su ile bir taşım

kaynatın ve ılımaya bırakın. Pandispanya un ve yumurtayı çırpma kabına alın. Üzerine kahveden 7-8 yemek kaşığı ilave edip 7-8 dakika çırpın. 26 cm çapındaki yağlanmış kalıba döküp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 160°C(önceden ısıtılmış)

Piştirme süresi: Yaklaşık 35-45 dakika

Soğutun ve enlemesine üçe kesin.

Krema: Pudra şekerini ocakta bal rengi alıncaya kadar pişirin. Üzerine

3,5 çay bardağı sütü ilave edin. Ocağın altını kısın ve karıştırarak karameli iyice eritin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına alın ve iyice soğutun. Bu süt ile pasta kremasını çırpın.

Pandispanyanın ilk patının üzerine kremanın 1/3'sini sürüp ikinci patı kapatın. Üzerine kalan kremanın yarısını sürün ve son patı kapatın.

Kalan kremayla pastayı kaplayın.

Kahveli krema: 1 yemek kaşığı kahveyi 2,5 çay bardağı süt ile bir taşım kaynatıp buzdolabında iyice soğutun. Bu sütle krem şantiyi 2-3 dakika çırpın. Pastanın yanlarını kaplayın ve üzerini süsleyin.

Vişne tanelerini pastanın üzerine nehir şeklinde sıralayın. Buzdolabında 2-3 saat dinlendirip dilimleyerek servis yapın.