



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRAKERLİ PASTA

- 3 kaşık margarin
- 4 adet yumurta
- 4 yemek kaşığı toz şeker
- 4 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 yemek kaşığı sıcak su
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 3 yemek kaşığı un
- 5 yemek kaşığı toz şeker
- 2 su b. süt
- 1 paket vanilya
- 1 poşet toz krem şanti
- 1 su bardağı süt
- İstenilen kadar konserve şeftali
- Yeteri kadar Fiyonk kraker
- Yeteri kadar Albeni tane tane
- Yeteri kadar pişmaniye

Ayrı ayrı kaplara yumurtaların ak ve sarıları kırılır.

Aklara bir fiske tuz atılıp mikserle kar halini alana dek çırpılır. Ben bunu genelde kabı ters çevirerek deniyorum, kalıp gibi duruyorsa tamam demektir.

Diğer tarafta yumurta sarıları, şeker, vanilya ve sıcak su yaklaşık 4-5 dk. çırpılır.

Un, nişasta ve kabartma tozu bir kaptan elenip karışıma ilave edilir. Yumurta akları da ilave edilip tahta kaşıkla alttan yukarı olacak şekilde karıştırılır.

Fırın tepsisine yağlı kağıt serilip çemberler konur. Hamur iki çember kalıba eşit paylaştırılarak dökülür. İlk 10 dk. 150 derece, sonra 170 derecede kürdan temiz çıkana kadar yaklaşık yarım saat pişirilir.

Soğuduktan sonra her iki çemberdeki pandispanya ikiye kesilir.

Süt, margarin, un ve toz şeker tencereye konup pişirilir. Muhallebi kıvamına gelince vanilyayı ilave edip kapatın. İliyinca çırpıtığınız krem şantiden 2 yemek kaşığı kadar koyup mikserle çırpın.

Kesilmiş pandispanyayı sütle ıslatıp kremadan sürün. Şeftalileri dilimleyip dizin. Katları üst üste koyup krem şantiyle her tarafını kaplayın.

Pişmaniye, kraker ve albeni toprakla süsleyerek buzdolabında dinlendirin.



