



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM KAMELLİ PASTA

1 paket krem şanti
1 su bardağı soğuk süt
1 çorba kaşığı nescafe
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 adet hazır pandispanya
Krem karamel için:
1 kg süt
1 paket vanilyalı puding
7 adet yumurta sarısı
Karamel için:
1 su bardağı tozşeker
1 çay kaşığı limon suyu

Pandispanya büyüklüğünde yuvarlak bir fırın kabını suyla ıslatın. Karamel için tozşeker ve limon suyunu bir tavaya alın. Şeker renk değiştirinceye kadar kısık ateşte pişirin. Şekeri bekletmeden fırın kabına yayın. Krem karamel için süt, puding ve yumurta sarılarını orta ateşte karıştırarak pişirip fırın kabının içindeki şekerin üzerine boşaltın. Soğumaya bırakın. Diğer tarafta soğuk sütle toz krem şantiyi çırpın. Krem şantiyi donan krem karamelin üzerine yayın. Üzerine pandispanyanın tek parçasını yerleştirin. Nescafe'yi 1 su bardağı ılık suda karıştırarak çözün. Tozşekeri ekleyip karıştırın. Pandispanyayı şekerli ılık nescafe ile ıslatın. Kalıbı buzdolabında 2-3 saat beklettikten sonra hafifçe sallayarak, krem karamelin kalıptan ayrılmasını sağlayın. Servis tabağına çevirip dilimleyerek servis yapın.

