



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM PATİSERİE

Pandispanyası

5 Adet yumurta
250 gr. un
25 gr. ayçiçek yağı
2 paket kabartma tozu

Çırpıcıda yumurtaları iyice çırpın. Un ve kabartma tozunu karıştırarak ilave edin. Bu karışıma ayçiçek yağını ilave ederek deliksiz kek kalıbına doldurun. 170 derecede 45 dakika süre pişirip, soğutun.

İç malzemesi

250 gr. süt
100 gr. şeker
2 Adet yumurta
1 Paket vanilya
50 gr. kakao
50 gr. un

Süt ve şekeri birlikte kaynatın. Yumurtaları köpürünceye kadar çırpın ve unu içine koyarak karıştırın. Bu karışımı kaynamış olan süte yavaş yavaş ilave edin ve 5 dakika süre ile hava kabarcığı olana kadar tekrar pişirin. Daha sonra kakao ve vanilyayı ilave edin. Soğutarak kullanmaya hazır hale getirin. Soğutup testereli bıçak ile yatay olarak üçe kesin ve malzemeyi aralarına koyup katlayın. Üst kaplaması için 250 gr. hazırlanmış krem şantiye 20 gr. kakao karıştırarak pastayı kapatın. Süsleyerek servise sunun.

Afiyet Olsun