



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI MUZLU YAŞ PASTA

Malzemeler:

1 adet UNO 3 katlı sade pastaban,
1 su bardağı karışık meyve suyu,
80 g rendelenmiş bitter çikolata,
2 adet ince doğranmış muz,
1 paket kremşanti.

Vanilyalı pasta kreması için;

3 su bardağı süt,
4 yemek kaşığı un,
1 tatlı kaşığı nişasta,
1 paket vanilya,
yarım paket labne peyniri,
1 yemek kaşığı nişasta,
yarım su bardağı toz şeker.

Vanilyalı pasta kreması yapılışı: Nişasta ile sütü bir tencerede nişasta çözülene dek karıştırın. Karışıma un, vanilya ve şekeri ekleyin, Kısık afeşte çırpma teli ile devamlı karıştırarak koyu bir kıvam elde ettikten sonra karışımı ateşten alın. Labne peynirini de ekleyin birbirlerine iyice karıştırın.

Hazırlanışı:

Uno pastabanınızın tüm katlarını meyve suyu ile ıslatın. Kremanın yarısını pastabanınızın üstüne yayıp muzun yansını yerleştirin. Pastabanınızın ikinci katını yerleştirin. Kalan kremayı yayın ve geri kalan muzları yerleştirin, Pastabanınızın üst katını kapattıktan sonra sütte çırpılmış kremşanti ile pastanızı kaplayın. Pastanız isteğe göre çikolata rendesi ve muzlarla süslenebilir. 1 saat buzdolabında dinlendirdikten sonra servis yapmanız tavsiye edilir.

[ML® Adet Yaş Pasta için tıklayın](#)