



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜTÜK PASTASI

5 adet yumurta
5 çorba kaşığı toz şeker
4 çorba kaşığı un
3.5 çorba kaşığı nişasta
Yağlı kağıt
Çikolata dekoru için:
200 gram bitter çikolata
Kreması için:
1 su bardağı süt
6 çorba kaşığı toz şeker
5 çorba kaşığı nişasta
1 adet yumurta
Az miktarda vanilya

Mikser yardımıyla yumurta ve toz şekeri hızlı devirde 4-5 dakika karıştırarak köpük haline getirin. Ayrı bir yerde un ile nişastayı karıştırın. Yumurta mikserden bir kaba aktarın. Unlu karışımı eleyerek yumurtaya ilave edin. 20x30 santimetre ebadında dikdörtgen bir tepsinin içine yağlı kağıdı yerleştirin. Hazırladığınız karışımı yağlı kağıdın üzerine dökün. 220 derecelik fırında 7-8 dakika pişirin. Bir gün buzdolabında bekletin. Krema için süt, şeker ve vanilyayı bir kaba alın ve ocağa yerleştirin. Diğer bir kaptaki nişasta ile yumurtayı birbirine karıştırın. Ocaktaki süt, kaynama noktasına geldiğinde nişasta karışımını süte ilave edin. 2 dakika beraber kaynattıktan sonra ocaktan alın. Mikserde düşük devirde soğuyana kadar karıştırın. Süslemesi için çikolatayı 50 derece suda benmari usulü eritin. Daha sonra düz bir zemin üzerine incecik sürün. Tamamen kurduktan sonra spatula yardımıyla kazıyın. Çıkan dekorları istediğiniz şekilde pastada kullanabilirsiniz. Hazırladığınız keki buzdolabından çıkarın. Üzerine krema sürüp rulo şeklinde sarın. Üzerini çikolata dekoru ve yılbaşı dekorları ile süsleyin.

