



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVE SEPETİ PASTASI

Dilek İntepe

- 6 Adet Yumurta
- 2.5 Çay Bardağı Şeker
- 5 Çay Bardağı Un
- 2 Paket Kabartma Tozu
- 1/2 Çay Bardağı Su
- 1 Paket Vanilya
- 1 Çorba Kaşığı Oveleks (pastayı kabartan ve pasta malzemesi satan dükkanlarda bulunabilecek özel bir malzeme)
- 2 Paket Krem Şanti (dışını kaplamak için)
- 1/2 Paket Kakaolu Süt (Dışını süslemek için)
- Sos için:
 - 2 Adet Yumurta
 - 7 Çorba Kaşığı Şeker
 - 3 Çorba Kaşığı Un
 - 2 Çorba Kaşığı Nişasta
 - 1.5 Su Bardağı Süt
 - 1 Paket Vanilya
 - 1 Adet Limon Kabuğu Rendesini
 - 1 Paket Beyaz Çikolata
 - 1 Su Bardağı Damla Çikolata (İç ve dış süslemeleri için)
 - 1 Su Bardağı Dövülmüş Çam Fıstığı (İç ve dış süslemeleri için)
 - 1 Su Bardağı Sade Gazoz (İç ve dış süslemeleri için)
 - 3 Adet Kivi (İç ve dış süslemeleri için)
 - 3 Adet Muz (İç ve dış süslemeleri için)
 - 7 Adet Kırmızı Erik (İç ve dış süslemeleri için)

Öncelikle pandispanyayı yapalım. Bunun için yumurtaları, şekerini, unu, kabartma tozunu, vanilyayı, suyu ve oveleksi bir çırpma kabına alalım. 6-7 dakika mikserle çırpalım. 28 cm'lik kelepçeli bir kaba veya yağlı kağıt serilmiş bir fırın kabına koyup 150 derecelik fırında 45-50 dakika pişirelim. (Bu pandispanya soğutulduktan sonra iyice streçlenirse buzdolabında 3 hafta kadar dayanabiliyor.)

Pandispanyayı soğuduktan sonra enlemesine 3 ayrı parçaya ayıralım.

Bu arada pandispanyanın aralarına sürülecek olan kremanın yapımına başlayalım. Yumurtayı ve şekerini bir tencerede çırpalım. Unu, nişastayı, sütü, limon kabuğu rendesini ve ufak parçalara ayırdığımız bir paket beyaz çikolatayı ekleyelim. Ocağın altını yakalım, 10-15 dakika karıştırarak pişirelim. İlininca vanilyayı ekleyelim.

İlk pandispanya parçasını tezgaha veya ayaklı bir pasta kalıbına yerleştirelim. Üstünü önce sade gazozla ıslatalım. Ardından kremanın yarısını yayalım. Damla çikolata ve çam fıstığı dökelim, dilimlenmiş muzları dizelim. İkinci kat pandispanyayı yerleştirip aynı işlemi yineleyelim. Üçüncü kat pandispanyayı da koyalım. Üçüncü katı da biraz gazozla ıslatalım.

Dış kaplama için hazırladığımızı başlayalım. Krem şantiyle kakaolu sütü çırpalım. Bu kaplama malzemesini buzdolabında bir miktar soğutalım. Pastanın üstünü ve yanlarını bu malzemeyle kaplayalım. Kalanı bir sıkma torbasına koyalım ve pastanın yanlarına sepet motifleri yapalım.

Ardından pastanın üstünü dilimlenmiş muzlar, kiviler ve kırmızı eriklerle süsleyelim.

Pastamız servise hazır.

Not: Bu pastaya çilek de çok yakışıyor, uygun mevsimde mutlaka çilekle denemenizi öneririm. Ayrıca pastayı, bir gün buzdolabında dinlendirip ikram ederseniz tadının çok daha güzel olduğunu göreceksiniz.