



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYVELİ PASTA

Tuğrul Şavkar

Karışık mevsim meyveleri

Beyaz pandispanya için:

1 adet yumurta (çırpılmış)

20 gr. tozşeker

W gr. buğday nişastası

10 gr. un

5 gr. eritilmiş tereyağı

Ekstra pandispanya:

1 adet yumurta akı

20 gr. tozşeker

1 adet yumurta sarısı

10 gr. un

10 gr. buğday nişastası

kakao

Kreması için:

3 adet yaprak jelatin.

3 'A' adet yumurta sarısı

55 gr. tozşeker

200 ml. sıcak süt

Fırınınızı 220°C'ye getirip ısıtın. Çok kısık ateşte yumurtanın 7<sup>ü</sup>nü ve tozşekeri mikser ile çırparak kremamsı bir kıvama getirin. Ateşten alıp, çırpmayı sürdürerek soğutun. Nişasta ve unu ekleyip pütür kalmayacak biçimde kremaya yedirin. Eritilmiş tereyağını ela katıp, dibine fırın kâğıdı serilmiş bir kalıba boşaltın. Fırına sürerek 20 dakika pişirin.

Ekstra pandispanyayı hazırlamak için fırınınızı 240°C'ye getirip ısıtın Bir kaptaki mikser ile yumurta akının yarısından biraz fazlası ve şekerini çırparak kar haline getirin. Yumurta sarısını ayrı bir kaptaki çırpıp, bir kaşıkla yumurta karına yedirin. Unu ve nişastayı da katıp, karıştırın. Bu karışımı bir sıkma torbasına doldurup, üzerine fırın kâğıdı serilmiş bir tepsiye düzenli aralıklarla parmak şeklinde sıkın. Tepsiyi fırına sürüp 5 dakika pişirin. Jelatinleri buzlu suda gevşemeye bırakın. Yarıya kadar kaynar su dolu bir tencereyi kısık ateşe oturtun. Üzerine bir karıştırma kabı yerleştirin. Yumurta sarılarını ve tozşekeri bu kaba koyup, mikser ile çırparak kremamsı bir kıvama getirin. Çırpmayı sürdürerek bu karışıma sıcak sütü yedirin. Gevşeyen jelatinleri süzdürerek sudan alıp, kısık ateşteki kremaya katın ve karıştırın. Jelatinler eriyince kremayı ateşten alın ve pişme kabıyla buzdolabına kaldırın.

Fırın kâğıdını bir tepsiye yayın. Pasta çemberini fırın kâğıdının üzerine oturtun. Çemberin kenarlarına ekstra pandispanya çubuklarını diklemesine yan yana yerleştirin. Hazırladığınız beyaz pandispanyayı çemberin içine girecek çapta kesip dizdiğiniz çubukların ortasına oturtun. Kremayı pandispanyanın üzerine boşaltıp, düzgünce yayın ve üzerini bir palet bıçakla düzleyin. Buzdolabına koyarak 4 saat soğumaya bırakın.

Bu süre sonunda pastanın üzerini taze mevsim meyveleri ile süsleyip çemberinden çıkararak servis yapın.