



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ YAŞ PASTA

5 Adet yumurta
1 yemek kaşığı un
1 su bardağı şeker
Yarım cay bardağı ılık su
1 tutam tuz
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Pastanın Ara Katları İçin;
2 Paket Pakmaya vanilyalı pasta kreması
1 paket meyveli süt
Yarım kilo çilek ve muz
Çikolata parçacıkları
Üst Süsleme İçin:
Çilek Ve Antep Fıstığı

Yumurtalarımızın beyaz ve sarılarını ayrı kaplara ayırıyoruz, yumurtanın akına 1 tutam tuz atarak kar gibi köpürene kadar mikser ile çırpıyoruz (içine her hangi bir şeyin kaçmamasına dikkat edelim sönebilir) kenara alıyoruz yumurtalarımızın sarılarına 1 bardak şekeri ilave ederek krema kıvamına gelene kadar çırpıyoruz ve yarım cay bardağı ılık su ilave ederek karıştırıyoruz (ılık suyu içerisindeki şekerin kolaylıkla erimesi için ekliyoruz seker ne kadar erir ise pandispanyamız o kadar güzel kabarmaktadır)vanilya ve unumuzu eleyerek yumurta sarılarına ilave edip çırpıyoruz kabartma tozunu da ekleyip çırpmaya devam ediyoruz çırpma işlemi tamamlanınca yumurtanın akını sarılarına ilave ediyoruz buradan sonraki işlemi silikon veya tahta kaşık yardımı ile devam ediyoruz (yumurta akının sönmemesi için kullanıyoruz)Alttan üste doğru yavaşça karıştırıyoruz birbirine tamamen karışana kadar devam edip 180 derece ısıttığımız fırında yanına ısıdan etkilenmeyen bir kaba sıcak su koyarak (sıcak su pandispanyanın daha yumuşak olmasını sağlayacaktır) 40 - 45 dakika pişmeye bırakıyoruz. Pandispanya piştiğinde yaklaşık en az 1 saat dinlenmeye bırakıyoruz ne kadar dinlenirse o kadar güzel olur. Dinlenip soğuyunca ara katları için pasta kremamızı üzerinde yazılı tarife göre hazırlıyoruz pandispanyayı 3 e ayırıp her kata krema şurup meyve ekliyoruz işlem tamamlanınca krema ile sıvayıp kenarlarını antepfıstığı ile kaplayıp üzerini bol çilek ile süslüyoruz.

