



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİ PASTALAR

Tabanı için:

2 Paket Kakaolu Bisküvi

4-5 Yemek Kaşığı Soğuk Tereyağı (80g) Kreması için

3 Yemek Kaşığı Buğday Unu (15-20g)

6-7 Yemek Kaşığı Tereyağı (100g)

3 Adet Yumurta

1 ½ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (90g)

1 Su Bardağı Toz Badem (100g) Üzeri için

2 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao (10g)

1 Paket Kakaolu Bisküvi

Fırınınızı önceden 180oC ayarlayıp, ısıtın.

Tart tabanı için bisküvi ve tereyağını rondoda beraberce çekin, pişirme kağıdı serili tart kalıbı veya dikdörtgen bir cam fırın tepsisinin tabanına parmak uçlarınızla düz olarak yayın. Streç film ile sarıp, krema hazır olana dek buzdolabında bekletin.

Krema için, bir çırpma kabında Pakmaya Pudra Şekeri ve tereyağını çırpmaya başlayın, 4-5 dakika çırpıttıktan sonra, yumurtaları da ekleyip karışım köpüklenip kabarana dek 2-3 dakika çırpmaya devam edin.

En son toz badem ve unu ekleyip spatula ile karıştırarak, karışımı söndürmeden malzemeleri birbirine yedirin.

Hazırladığınız kremayı, bisküvi tabanın üzerine yayarak aktarın.

Kalan kakaolu bisküvi ve Pakmaya Kakao'yu rondoda çekin ama toza dönüştürmeyin. Kremanın üzerine serpiştirip, önceden 180oC ısıtılmış fırında, 20-22 dakika pişirin.

Fırından aldığınız tart soğuduğunda kalpli kalıplarla parçalar kesip, servis tabağına alın.

