



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİ CİVCİVLER

50 gr margarin
6 adet yumurta
3 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
3 su bardağı tam buğday unu
1 çay kaşığı karbonat, vanilya
5 yemek kaşığı su
15 gr toz jelatin
5 yemek kaşığı mısır jürubu
900 gr pudra şekeri
200 gr krem peynir
200 gr süzme yoğurt
4 yemek kaşığı bal
250 gr frambuaz

Unu ve karbonatı eleyin. Süt, yumurta, yumurta sarıları ve şekeri benmari usulü karıştırın. Vanilyayı ekleyin. Şeker eriyene dek mikserle iyice karıştırın. Ocaktan alın ve bu kez iyice ılınıp, yumurtalı karışımın hacmi 3 katına varana değin karıştırın. Unun önce 1/3'ünü, ardından yavaş yavaş tamamını yumurtalı karışıma ekleyin. En son margarini ekleyin ve düz fırın tepsisine döküp, üstünü düzleştirin. Önceden ısıttığınız fırında 10 dakika kadar pişirin.

Suyu kaynatın. İçine toz jelatini ekleyip, eriyene kadar karıştırın. Mısır şurubunu ilave edin ve iyice karıştırın. Derin bir kaba aktarın ve pudraşekeri ilave etmeye başlayın. Ele yapışmayan, biraz da sert bir hamur oluşacak. Şeker oranını siz buna göre yavaş yavaş ilave ederek ayarlamalısınız.

Siz bu kremayı pasta dışında, istediğiniz meyvelerle de rahatlıkla ikram edebilirsiniz sevdiğinizlere. Eğer kremanız, pastanızın üstüne yetmezse, bu miktarı iki katına çıkararak uygulayabilirsiniz.

Pastaların hepsini, iki katlı yuvarlak kalıpla kesilmiş iki adet pandispanyadan yaptım. Anne-baba için biraz daha büyük yuvarlak kalıp, çocuklar için biraz daha ufak kalıp kullandım.

Baş kısımlarında yuvarlaklık için, pandispanya kenar kırıntılarını kullanarak kubbe oluşturdum.

İki yuvarlak pandispanya katını şuruyla ıslattım. Ardından ballı krema ve frambuaz ile ara katı oluşturdum.

En son tüm pastayı yine krema ile kapladım. Buzdolabında bir saat beklettim.

