



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MUZLU KALP PASTASI

### MALZEMELER

Pandispanya için:

8 Yumurta Aki,

8 Yumurta Sarısı

120 gr Toz Seker

180 gr Un

KREMA İÇİN:

1 Yumurta

75 gr Tozseker

1 Çay Kasığı Vanilya

50 gr Un

250 gr Süt

50 gr Margarin

5 Muz

### YAPILIŞI

Pandispanyayı hazırlamak için; yumurta aklarına tozsekeri ilave edip iyice koyulasıncaya kadar mikserle çirpin. Ayri bir kaptta yumurta sarılarını çirpma teli veya bir çatal ile çirpin. Karıstırmaya devam ederek yumurta aklarına ilave edin. İyice yedirene kadar karıstırın. Unu ilave edip kevgirle yavas yavas karıstırın. Karısimin sulanmamasına dikkat edin. Yağlı kağıt üzerine aynı büyüklükte 3 adet kalp şekli çizip bir fırın tepsisine yerleştirin. Sıkma torbasının ucuna 1 cm çapında düz bir uç takın ve hazırladığınız hamuru torbaya doldurun. Yağlı kağıtlara çizdiğiniz kalp şekillerinin içine hamuru sikin. Önceden ısıtılmış 180-200 dereceye ayarlı fırında pisirin. Kremayı hazırlamak için yumurta, tozseker ve vanilyayı bir tencereye alıp benmari usulü ısıtarak un ilave edip karıstırın. Bu arada sütü kaynatın ve yavas yavas unlu karısımına ilave ederek orta ateste 1-2 dakika pisirin. Kremayı soguması için bir tepsiye bosaltın. Soguduktan sonra margarini ilave edin ve mikserle düşük hızda 1-2 dakika çirpin. Kalp şeklindeki pandispanyaların birini düz bir tepsiye yerleştirin. Üzerine hazırladığınız kremayı sürün. Muzları ince ince dilimleyip kremanın üzerine yerleştirin. Krem santiyi paketin üzerindeki tarife göre hazırlayın ve muzların üzerine sürün. İkinci pandispanya dilimini kapatıp aynı işlemi tekrarlayın. En üste üçüncü dilimi kapatın ve 1 saat buzdolabında bekletin. Turtayı buzdolabından çıkarıp üzerini ve yan kısımlarını krem santi ile kaplayın. Dilediğiniz gibi süsleyip servis yapın.

[ML® Muzlu Pasta için tıklayın](#)

[ML® Muzlu Hafif Pasta için tıklayın](#)