



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAKED PASTA

3 adet yumurta
125 g toz seker
125 g elenmis un
10 g kabartma tozu
5 g sekerli vanilin
Prenses kreması için:
250 ml süt
50 g tereyagı
50 g margarin
1 adet yumurta sarısı
300 g NESTLÉ Professionel Beyaz Çikolata (Pul)
Üzeri için:
NESTLÉ Professionel Beyaz Çikolata (Pul)
Taze frenk üzümü
Taze çilek

Prenses kreması için süt ve yağları tencereye alın. Kaynayınca ocaktan alın. NESTLÉ Professionel Beyaz Çikolata ekleyin. Karıştırarak erimesini sağlayın. Çikolata eridiginde yumurta sarısını ekleyip iyice karıştırın. 15-20 dakika çırpın. Hazırladığınız kremayı buzdolabına kaldırın. Kremayı kullanmadan önce mikserle çırparak havalandırın. Hamuru için yumurtaları ve sekeri köpük köpük olana dek çırpın. Elenmis unu ve kabartma tozunu ekleyip spatula ile havalandırarak malzemeyi iyice karıştırın. En son sekerli vanilini ekleyin ve tekrar karıştırın. Pandispanya hamurunu küçük boy 3 adet yağlanmış kelepçeli kalıplara paylastırın. Önceden ısıtılmış 160 C fırında 25-35 dakika pisirin. Sogumaya bırakın. Pandispanya soguduktan sonra kalıplarından çıkartın ve aralarına prenses krema yayın. Pandispanyanın kenarlarına da içi gözükecek sekilde kremasından spatula yardımı ile yayın. Buzdolabına kaldırın. 3-4 saat dinlendirin. Üzerini süslemek için benmari usulü eritilmiş NESTLÉ Professionel Beyaz Çikolata'nın yarısına kadar batırdığınız taze çilekler, taze frenk üzümü ve NESTLÉ Professionel Beyaz Çikolata ile süsleyin.



