



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAMUK PRENSES PASTASI

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

5 yumurta
6 çorba kaşığı tepeleme şeker
6 çorba kaşığı tepeleme un
1 çay kaşığı silme kabartma tozu
1 paket vanilya
Islatmak için:
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı şeker
Kreması için:
1/2 lt süt
3 çorba kaşığı tepeleme un
1 su bardağı şeker
25 gr. margarin
1 paket vanilya
1 küçük muz
4-5 adet çilek
1 adet kivi
2 çorba kaşığı damla çikolata
Üzeri için:
1 paket (2 poşet) kremşanti
1,5 su bardağı süt
1/2 çay kaşığından az kırmızı gıda boyası
Gıda simi
Gıda inci şekeri (arjantin şekeri)

Şeker ve yumurta, 10 dakika bir kaptan yoğurt kıvamına gelene kadar mikserle çırpılır.

Un, vanilya ve kabartma tozu, karışıma eklenip tahta kaşıkla karıştırılır. Yağlanıp, unlanmış yuvarlak pandispanya kalıbına boşaltılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pem-beleşinceye kadar pişirilir.

Pandispanya, enlemesine kesilir. Altı dar, üstü geniş çukur bir kabın içi streç filmle kaplanır. Pandispanyanın bir parçası buraya yerleştirilir ve kabın şeklini alması sağlanır. (Pandispanya parçalarının ince olması gerekiyor. Eğer kalın olmuşsa bir kaşık veya bıçak yardımıyla sadece biraz iç kısımları oyulabilir.)

Pandispanya, şekerli süt ile ıslatılır. Krema, üzerine boşaltılır. Diğer pandispanya parçası, yine şekerli süt ile ıslatılıp kremanın üzerine kapatılıp hafif bastırılır. Buzlukta yarım saat bekletilip çıkarılır ve ters çevrilir. (Pasta kubbe şeklini almış olur.)

Kremşanti; soğuk süt ile çırpılıp pastanın her tarafına sürülür. En üstün orta kısmına bebek yerleştirilir. Kalan kremşanti'ye, gıda boyası karıştırılıp yıldız ucu takılmış kremşanti torbasına doldurulur. Pastanın her tarafına sıkılır. İnci şekerlerle ve gıda simi ile süslenip dolapta bir gece bekletilir.

Kremanın yapılışı: Bir tencerede un, şeker ve sütle koyu bir muhallebi yapılır. Ocaktan alınıp ılıtılır. Margarine vanilya eklenip karıştırılır. Mikserle ılık muhallebiye yedirilir. Küp küp doğranmış meyveler ve damla çikolatalar kremaya eklenip karıştırılır. Ilık olarak kullanılır.

