



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANDİSPANYA ÇÖPÇATAN

MALZEMELER

8 adet yumurta
8 kahve fincanı toz şeker
8 kahve fincanı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu

KREMASI İÇİN

1 litre süt
2 adet yumurtanın sarısı
3 yemek kaşığı mısır nişastası
1 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı margarin
1 paket vanilya
1 paket hazır çiğ süt kreması (125 ml)

SÜSLEMEK İÇİN

hindistancevizi tozu

YAPILIŞI

Yumurtaları ve toz şekerini 10 dk. Mikserle çırpın. Kabartma tozu ve vanilya karıştırılmış unu ekleyin. Yağlanmış 2 kek kalıbına paylaştırın. 5 dakika önceden 175 de rece ısıtılmış fırında 45 dk. Pişirin. Her iki pastayı enlemesine ikiye ayırın. Kreması için, süt, yumurta sarıları ve nişastayı çırpın. Şekerini de katarak, kısık ateşte muhallebi kıvamına gelinceye dek pişirin. Yağı karıştırarak, ateşten alın. Soğumasına yakın vanilya ve kremayı ekleyerek, 5 dakika çırpın. Pastanın her katına krema sürerek, üst üste koyun. Kalan kremayla üzerini kaplayıp, süsleyin.

[ML® Pandispanya için tıklayın](#)