



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANDİSPANYA İLE KREMALİ PASTA

6 adet yumurta
6 kaşık un
6 kaşık tozşeker
Bir miktar vanilya
Krema Malzemesi:
1,5 su bardağı süt
200 gram tereyağı
5 çorba kaşığı pudraşekeri
1/2 su bardağı un
2 adet yumurta
Yeteri kadar vanilya
100 gram çikolata

Hazırlanmış üç parmak kalınlığında pandispanya dört köşe ya da yuvarlak şekilde hazırlanır. Ortasından yatay şekilde kesilir ikiye bölünür. Altında kalan parça tabak içine ya da düz bir tahta üzerine konur. Meyveli, şekerli su ile yenecek kadar hafif ıslatılır. Üzerine bir santim kalınlığında krema sürülür ve üst parça kremanın üstüne konur. Hafif şekerli, meyveli su ile ıslatılıp üzerine tekrar krema sürülür. Etrafı da krema ile örtülür. Kenarlarına haşlanmış, temizlenmiş, kıyılmış ve kurutulmuş badem ya da fıstık, kıyılmış çikolata konur. Üzerine meyve şeker-lemesiyle çiçekler yapılır. Ya da badem, fıstık, kıyılmış çikolata konur ya da süs yapıp soğuk yerde saklanır. Pasta işleme torbasıyla üzeri arzu edilen şekilde süslenir. Pandispanyanın arasına krema yerine arzu edilen marmelat konur. (Krem şanti ile aynı pasta da yapılabilir.)

ML® Pandispanya (görsel)