



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAPAYALI PASTA

<http://www.verita.com.tr>

4 adet Verita Papaya
2 su bardağı su
1 su bardağı tozşeker
1 paket hazır pasta kreması
50 gram tereyağı
1,5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı rendelenmiş sütlü çikolata
2 su bardağı file badem

Keki hazırlamak için pandispanya unu, yumurta ve suyu mikserle önce yavaş devirde, 1-2 dakika sonra hızlı devirde 6-7 dakika çırpın. Karışımı yuvarlak kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene dek pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın.

Papayaları temizleyip, küçük küçük dilimleyin. Papaya, su ve toz şekeri 30 dakika pişirip soğumaya bırakın. Ayrı bir yerde pasta kreması, tereyağı ve sütü mikser yardımıyla iyice çırpın.

Soğuyan pandispanyayı enlemesine ortadan ikiye kesin. Pandispanyanın iki parçasını da soğuyan papayalı karışımının suyu ile ıslatın. Birinci kat pandispanyanın üzerine, hazırladığınız kremanın yarısını sürüp papayanın yarısını yerleştirin. Diğer pandispanyayı üzerine kapatın. Kalan kremayı da pastanın üzerine ve yanlarına sürün. Pastanızı rendelenmiş çikolata ve bademle süsleyebilirsiniz, afiyet olsun.

