



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİNOKYO PASTA

1 paket kek karışımı
175 gr sana klasik
4 adet yumurta
3,5 su bardağı süt
150 ml (1,5 çay bardağı) sıcak süt
1 paket kakaolu puding
1 adet portakal kabuğu rendesi
600 ml (3 su bardağı) süt
Yarım çay bardağı Hindistan cevizi
1 paket vanilya aromalı dolgu kreması
40 gr bitter çikolata
10 adet sade bisküvi
1 paket sıcak çikolata

Kek karışımını yumurta, sana klasik ve süt ile çırpın. 25x35 cm boyutlarındaki yağlanmış kalıba dökün ve pişirin. Fırından çıkartıp soğutun, kenarlarından 1 cm kalınlığında kesin, çıkardığınız kekleri ufalayın.

Keki enlemesine ikiye kesin.

Sıcak çikolatayı 1,5 çay bardağı sıcak süt ile karıştırın ve ılıtın. Keki alt katını servis tepsisine alın ve sıcak çikolatanın yarısı ile ıslatın.

3 su bardağı sütü bir tencereye alın. Üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp portakal kabuğu rendesi ve Hindistan cevizi ekleyin. Arada karıştırarak ılıtın ve kekin üzerine yayın. İkinci kek katını kapatın ve kalan sıcak çikolata ile ıslatın.

1 poşet dolgu kremasını 2 çay bardağı soğuk süt ile düşük devirde 1 dakika, daha sonra yüksek devirde 1 dakika daha çırpın. Keki üzerine sürün.

Ufaladığınız kekleri pastanın iki yanına uzun şeritler şeklinde serpin.

Bisküvileri kalan yarım çay bardağı süte batırıp bu şeritlerin üzerine aralıklı sıralayın.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdı ile hazırladığınız huninin içine doldurup pastaya Pinokyo resmi çizin.