



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRAMİT PASTA

2 paket bisküvi (petit beure)
Kreması:
1 yumurta
2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı un (tepeleme)
1/2 su bardağı şeker
1/2 su bardağı süt (krem şanti için)
1/2 paket krem şanti
2 paket vanilya
4 çorba kaşığı kakao
1/4 limon suyu
1 limon kabuğu rendesi
2 muz

Tencereye şekeri, unu, kakaoyu, çırpılmış yumurtayı, sütü ekleyelim. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp soğutalım. Krem şantiyi süt ile çırparak koyulaştıralım. İçine limon suyunu ve limon kabuğu rendesini, krem şantiyi, kakaoyu ve vanilyaları ekleyelim. Mikserle 1 dk. çırpalım. Şeffaf folyoyu serelim. Enine ve boyuna üçer sıra olmak üzere 9 bisküvinin kaplayacağı alana biraz krema yayalım. Üzerine, enine 3, boyuna 3 sıra olacak şekilde 9 bisküvi yerleştirelim. Üzerine krema sürüp tekrar 9 bisküviyi dizelim. Tekrar krema sürüp bu kez sadece yanlardaki bisküvilerin üzerine bisküvi ile krema ve tekrar bisküvi dizelim. (Yani orta bölümde 2 kat, yan bölümlerde 4 kat bisküvi olacak.) En son dizdiğimiz bisküvilerin üzerine tekrar krema sürelim. Ortadaki bisküvilerin ortasına muzları yerleştirelim. Şeffaf folyonun yan kenarlarını üstte toplayıp bisküvilerin piramit şeklini almalarını sağlayalım. Pastayı, buzlukta donana dek birkaç saat beklettikten sonra üzerindeki şeffaf folyoyu çıkarıp dilimleyerek servis yapalım.