



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOKOŞ PASTA

1 adet kakaolu pandispanya

Krema için:

1 litre süt

1 su bardağı tozşeker

2 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı nişasta

100 gram tereyağı

1 parça fındık büyüklüğünde damla sakızı

1 çay bardağı karışık granül meyve şekeri

1 çay bardağı dövülmüş badem

Keki ıslatmak için:

1 su bardağı süt

Yarım tatlı kaşığı tozşeker

Üzerine:

250 gram pişmaniye

Süslemek için:

Damla çikolata

Meyve şekerlemesi

Pandispanyayı ıslatmak için süt ve toz şekeri karıştırın. Kekin alt parçasını servis tabağına alın ve üzerini sütlü karışımın yarısı ile ıslatın. Kalan sütle de diğer pandispanya parçasını ıslatın. Krema için sütü bir tencereye alın. Tozşeker, un ve nişasta ilave edip, koyu bir kıvam alana kadar tahta bir kaşıkla karıştırın. Ocağın altını kapatın ve dövülmüş damla sakızı ile tereyağını ekleyip, telle çırparak soğumasını sağlayın. Karışımın yarısına karışık granül meyve şekeri ve bademi katıp, karıştırın. Sütle ıslattığınız pasta tabanının üzerine granül meyve şekerli kremayı yayın. Diğer parçayı üzerine kapatın. Sade kremayı üzerine boşaltıp, her tarafını kaplayın. Soğuması için buzdolabında 1 saat bekletin. Servis yapmadan 15 dakika önce üzerini pişmaniye ile kaplayın. Damla çikolata ve meyve şekerlemesi ile süsledikten sonra dilimleyerek servis yapın.

