



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİŞMANİYELİ PASTA

1 tane kakaolu hazır pasta keki  
2 su bardağı süt  
1,5 yemek kaşığı un  
1,5 yemek kaşığı nişasta  
5 yemek kaşığı şeker  
25 gram margarin  
1 paket vanilya  
Üzeri İçin:  
1 paket krem şanti  
1 kase pişmaniye

Süt, un, nişasta ve şeker bir tencerede devamlı karıştırılarak muhallebi gibi pişirilir. Kaynamaya başladığında vanilya ve margarin eklenir. Margarin eriyince tencerenin altı kapatılır. Muhallebi soğuyana kadar mikserle ara ara çırpılır. Pasta kekinin tabanı servis tabağına konur. Sütle alt ve üst kek ıslatılır. soğuyan krema tabanın üzerine yayılır. Üst kekini kapatıp, hazırladığınız krem şantiyle komple kaplayın. 1 gece buzdolabında bekletirseniz daha lezzetli olur. Pişmaniye servisi yapmadan 5 dakika önce kaplayın.



Fotoğraf "tarifçi güzeli" tarafından gönderildi. 30.04.2015