



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRENSES PASTA

Pandispanya malzemeleri:

4 kahve fincanı un

4 kahve fincanı şeker

4 yumurta

1 kahve fincanı ılık su

1 pk. kabartma tozu

Kreması için:

750 gr. süt

3 yemek kaşığı un

5 yemek kaşığı şeker

1 yumurta

125 gr. tereyağı

Süslemesi için:

2 pk. çilekli krem şanti (1 su bardağı süt ile)

1 pk. sade krem şanti (1 su bardağı süt ile)

Ucuzundan bir tane Barbie tarzı oyuncak bebek

Pandispanyayı hazırlamak için yumurta ile toz şekeri eriyene kadar çırpıttıktan sonra, un, su ve kabartma tozu karıştırılıp 24- 26 cm'lik kalıp tereyağı ile yağlanarak harç dökülür.

Önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında 30- 35 dakika pişirin. Pandispanya keki ılıdıktan sonra dikkatlice 3 kat olacak şekilde ayırın.

Daha sonra krema malzemeleri topak kalmayacak şekilde karıştırın. Ocakta sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin.

Derin bir kaseye streç filim serin. 1. katı streç yerleştirilmiş kaseye çukur şekilde yerleştirin ve kremadan sürün.

2. katı 1. katın üzerine yerleştirin tekrar krema sürün ve muzları dizip 3. katı da kapatıp kaseyi o şekilde 1 gün dolapta bekletin.

Kaseyi ters çevirip pastayı servis tabağına dikkatlice koyun. Hazırladığınız 1 paket sade krem şanti ile pastayı kaplayın.

Çilekli krem şantiyi hazırlayıp krema pompasının yıldızlı şekli ile süsleyin.

Bebeğin bacaklarını çıkarın, yıkayıp dezenfekte ettikten sonra pastanın üstüne yerleştirin. Daha sonra pastanın üzerini de kalpli çikolata drajerlerle süsleyin.