



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PUDİNG PASTASI

MALZEMELER

5 YUMURTA

1 SU BARDAĞI ŞEKER

1 SU BARDAĞI ŞİVİ YAĞ

4 PAKET KAKAOLU PUDİNG

1 PAKET KABARTMA TOZU

KREMASI İÇİN

3 SU BARDAĞI SÜT

4 ÇORBA KAŞIĞI UN

4 ÇORBA KAŞIĞI ŞEKER

1 PAKET KREMA (HAZIR KREMA)

2 DAMLA SAKIZLI ÇİKLET

2 ÇORBA KAŞIĞI KAKAO

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşp köpürene dek çırpalım. Sıvı yağı kakaolu pudingleri kabartma tozunu ilave ederek tekrar çırpalım. Kalıbı yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşaltıp 170° ısıllı fırında pişirelim. Keki kalıbı içinde soğuttuktan sonra yarıdan keselim. Kreması için tencereye sütü şekerini, unu ve damla sakızlarını alalım. Ağır ateşte sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp iyice soğutarak içine kremayı ilave ederek 1 dakika çırpalım. Pastanın orta kısmına krema sürelim. Kalan kremaya kakaoyu ilave edip mikserle çırpılarak karıştırılalım ve pastanın üzerine yayalım.