



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ DRAJELİ PASTA

Servet Dikenli

6 adet yumurta
6 fincan şeker
6 fincan un
1 fincan su
3 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Kreması için:
5 bardak süt
3 yemek kaşığı nişasta
1 adet yumurta
1,5 çay bardağı şeker
1 paket vanilya
Arasına koymak için:
Muz
Damla çikolata
Süslemek için:
5 paket rulokat
8 paket renkli draje

Yumurta ve şekeri 7-8 dakika çırpın. Ardından tüm kuru malzemeleri eleyin ve 1 fincan suyu ekleyerek 1 dakika daha çırpın. Yağlı kağıt serdiğiniz ya da yağladığınız kare tepsiye karışımı dökün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 25-30 dakika pişirin. Fırından fırına pişirme süresi fark edebilir siz sürekli kontrol edin. Pandispanya pişerken siz de kremayı hazırlayın. Krema için vanilya hariç tüm malzemeleri tencereye alın ve kaynayana kadar sürekli karıştırın kaynayınca altını kapatın ve vanilyayı ekleyerek karıştırın daha sonra soğumaya bırakın. Pişen ve soğuyan keki ikiye kesin arasına kremanın bir kısmını sürün ve muz dilimleyerek arasına yerleştirin ve damla çikolataları serpin pandispanyanın ikinci katını üzerine koyun ve kalan kremayla her tarafını kaplayın. Etrafına rulokatları dizin ve üzerine bonibonları serpin pastayı 1-2 saat kadar buzdolabında dinlendirin.

