



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ŞARLOT PASTA

12 adet minik rulo pasta  
2,5 su bardağı su  
1,5 çay bardağı toz şeker  
2 çorba kaşığı buğday nişastası  
1 çorba kaşığı margarin  
1 çorba kaşığı un  
1 paket vanilya  
1 poşet toz krem şanti  
1 çay bardağı su  
2 adet muz

2,5 su bardağı sütü tencereye bıraktık şimdi üzerine buğday nişastasını, sanayağını unu ve toz şekeri ilave ediyoruz ateşe yerleştirmeden önce, soğuk haldeyken pütür kalmaması için iyi bir şekilde karıştırıyoruz tencereyi ateşe yerleştiriyoruz.

Sürekli karıştırarak muhallebiden daha koyu kıvamda bir krema elde ediyoruz koyu kıvamda bir muhallebimiz oldu son olarak vanilyayı ekliyoruz.

Vanilya homojen dağılana kadar karıştırıyoruz ve ateşi kapatıyoruz, ara ara karıştırarak soğumasını sağlayacağız.

Krema soğurken biz de pasta yapacağımız derin bir kabı streç filmle kaplayalım tam kavraması gerekiyor.

Piyasada, her yerde bulabileceğimiz hazır mini rulo keklerimizi şöyle 1 santim kalınlığında dilimliyoruz.

artık rulo pastalarımızı kabin dibinden dizmeye başlayalım bu şekilde sıkı sıkı tuğla örer gibi kek dilimlerini yerleştiriyoruz üzerini kapatmak için 2 dilim pastanın dilimlerini saklıyoruz.

1 poşet krem şanti, 75 gram, karıştırma kabına alıyoruz üzerine su ilave ediyoruz 3-4 dakika köpük olana kadar çırpıyoruz artık krem şanti istediğimiz kıvama geldi kremamız soğumakta şimdi muzumuzu soyalım hazırladığımız krem şantiyi muhallebimize ilave ediyoruz az sonra da muzı doğrayıp katacağız.

Muzu da ilave edebiliriz

Şanti hare hare doku oluştursun istiyoruz bu yüzden malzemeleri fazla karıştırmıyoruz.

Şimdi muzı katıyoruz bol muzlu, lezzetli, çok güzel bir pasta olacak İnşallah gene fazla karıştırmıyoruz sadece muz homojen bir şekilde dağılsın.

Artık kekimizin üzerine dökebiliriz, spatula ile üzerini düzelttik. kalan pasta dilimlerini şantinin üzerine kaplayıp streçle kapatıyoruz. pastamızı buzdolabında 6 saat kadar bekletiyoruz ve buzdolabından çıkardıktan sonra düz bir servis kabına streçi açıp ter çeviriyoruz, dilimleyerek servis yapabilirsiniz.



