



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜT DİLİMİ

Hatice Ayaz

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı süt
- ½ su bardağı sıvı yağ
- 3 çorba kaşığı kakao (25 g)
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı un
- Krema için:
- 3 su bardağı süt
- 3 çorba kaşığı şeker
- 2 çorba kaşığı mısır nişastası
- 1 çorba kaşığı un
- 1 poşet krem şanti (sade veya kaymaklı olan)
- 4 çorba kaşığı bal

Pandispanya yapmak için derin bir kabın içinde yumurta ve şekeri iyice çırpalım. Sonra süt sıvı yağ ilave ederek çırpmaya devam edelim. Kakao kabartma tozu ve unu ilave ederek karıştıralım. 2 tepsiye yağlı kağıt serelim ve kek hamurunu ikisine eşit miktarda paylaşalım. Spatula ile düzelterek fırında 8 -10 dk pişirelim. Pişen kekin üzerine de yağlı kağıt serelim. Krema yapmak için tencereye süt nişasta şeker ve un katıp çırpalım ve karıştırarak pişirelim. Pişen krema ara ara karıştırarak soğutalım ve krem şantiyi toz olarak ilave edelim. Kremaya balı da katıp tekrar çırpalım. İyice soğuyan kekin üzerindeki yağlı kağıdı dikkatlice alalım. Etrafını ince bir şekilde keserek düzeltelim ve kremanın hepsini boşaltalım ve spatula yardımı ile düzeltelim. Diğer kekin de yağlı kağıtlarını çıkartarak etrafını kesip düzeltelim ve kremanın üzerine dikkatlice yerleştirelim. Kekin üzerine yağlı kağıdı tekrar sererek buzdolabında soğutalım. Soğuyan süt dilimi pastamızı dikdörtgen şekilde keserek servis edelim.

