



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜT KAREMELLİ KROKAN PASTA

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 çay fincanı mısır nişastası
- 1 su bardağı un
- 1 adet kabartma tozu
- 1 adet vanilya
- 1 su bardağı şeker
- 1 avuç ceviz, fıstık, badem
- 1 yemek kaşığı su
- 2 damla limon suyu
- 1 poşet krem şanti
- 200 ml süt
- 1 kutu yoğunlaştırılmış şekerli süt
- 1 kaşık margarin
- 2 adet muz

Düdüklü tencereye kutudaki yoğunlaştırılmış sütü koyarak ( kutusuyla) üzerini aşacak kadar sıcak su konulur. Yaklaşık 45-50 dakika kaynatılır. Yumurta ve şeker köpük haline getirilir. Diğer malzemeler eklenerek pandispanya hazırlanır. Yağlı kağıt serilmiş kelepçeli kalıba dökülerek önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında yaklaşık bir saat kadar pişirilir. Krokan için tencereye şeker, 2 damla limon ve 1 kaşık su konularak karamel olana kadar kaynatılır. ( dikkat edin çok kararırorsa acılaştır.) Düz bir yere yağlı kağıt serilerek üzerine dökülür. Bu şekilde soğutulur. Üzerine bir şeyle kapatılarak sert bir cisimle krokan ezilir. Elde küçük küçük kopartılır. Krem şanti çırpılıp dolaba konulur. Soğuyan pandispanyanın arası ikiye kesilir. Süt karemelini bir kaba koyarak üzerine 1 kaşık sana klasik yağ ekleyip mikserle 7-8 dakika çırpılır. Ta ki rengi açılıp pürüzsüz olana kadar. Pandispanyanın arasına sürülür. ( ben 3-4 kaşığını ayırdım çok ağır olmasın diye) Muz dilimleri dizilerek pastanın kapağı kapatılır. El ile biraz bastırarak pastanın katlarının birbirine yapışması sağlanır. Pastanın üzerini krem şantiyle kapatılır. Üzerine de arzu edilen miktarda krokan serpilir. Ben üzerine birazcık süt kremasından gezdirmiş olsam da sade olsa daha hafif olacağını düşünüyorum. En az 5-6 saat hatta akşamdan dolapta beklerse daha güzel olacaktır.



Fotoğraf "dumanlı" tarafından gönderildi. 10.06.2017

