



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEK KİŞİLİK PASTA

TURTA CAFE & BISTRO Kavaklıdere/ANKARA

Malzemeler

- 1 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 adet yumurta
- 1 adet yaprak jelatin
- 150 gr kuvertür (Çikolata yapımında kullanılan bir malzeme. Pastane lerden satın alınabilir.)
- 1/2 su bardağı çırpılmış krem şanti
- 1 adet hazır pandispanya

Hazırlanışı

Süt, şeker, nişasta ve yumurta bir tencerenin içine konularak kısık ateşte devamlı karıştırılarak pişirilir. İçine kuvertür ve yaprak jelatin ilave edilerek eritilir. İyice karıştırılarak harç elde edilir. Harç bir kenara alınarak soğumaya bırakılır. Şanti iyice çırpılarak kabartılır ve harç ile karıştırılır. Çember kalıplar hafifçe yağlanır ve hazır pandispanya 1 cm kalınlığında kesilerek kalıpların altına yerleştirilir. Üzerlerine harç doldurularak düzeltilir ve buzdolabında 3-4 saat bekletilir. İyice donduktan sonra buzdolabından alınır, kalıplarından çıkartılır ve üzeri isteğe göre süslenerek servis yapılır.