



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TRANSPARAN KUTLAMA PASTASI

1,5 paket Pakmaya Pandispanya Un
5 orta boy yumurta
8-9 yemek kaşığı (110 ml) su
2 paket Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması
3 su bardağı (600 ml) soğuk süt
2 yemek kaşığı (50 g) yumuşak margarin
1 paket (75 g) Pakmaya Kuru Meyve Şekerlemesi
150 g çilek
150 g böğürtlen
150 g ahududu

Ara katmanlar ve üstü için Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması'ni, margarini ve buzdolabından çıkardığınız soğuk sütü krem haline gelene dek önce yavaş sonra hızlı devirde mikserle çırpın.

Diğer hazırlıkları yapana dek kremayı buzdolabında bekletin.

Pandispanya için fırınınızı 160 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Pandispanya unu için çırpma kabında yumurtaları, suyu ve Pakmaya Pandispanya Unu'nu ekleyip mikser yardımı ile önce yavaş sonra hızlı devirde 5-6 dakika çırpın.

Pandispanya hamurunun 1/3'ini yağlanmış kelepçeli kalıba dökün. Kalan 2/3'sini aynı boyutta başka bir yağlanmış kelepçeli kalıba dökün. Kalıpları fırına yerleştirin.

Daha az hamur koyduğunuz kalıptaki hamuru 20.dakikada kontrol ederek fırından çıkarın. Kalan hamuru 10 dakika daha pişirin.

Yani her iki hamurun miktarı farklı olduğu için daha az hamuru olanı fırından erken çıkartmalısınız ki çok pişip kırık kırık olmasın.

Pandispanyaları fırından aldıktan sonra oda ısısında soğumaya bırakın.

Pandispanyaları kalıptan çıkarın ve fazla hamur koymuş olduğunuz pandispanyayı uzun ve tırtıklı bir bıçak yardımı ile tam ortasından enine ikiye kesin.

Tabana hazırlamış olduğunuz kremanın 1/3'ini isterseniz sıkma torbası, isterseniz spatula yardımı ile yayın.

Üzerine Pakmaya Kuru Meyve Şekerlemesi ve taze meyvelerden serpip pandispanyanın diğer yarısını üzerine kapatın. Bu katman için de kremanın 1/3'ini yayın, taze meyve ve Pakmaya Meyve Şekerleme'si serpin.

Pastanın en üstü için kalan malzemenin tamamı ile aynı işlemi yapın.

Buzdolabına kaldırın. Dinlenmesi ve daha iyi bir kıvam alması için 1-2 saat bekletin. Dilimleyip servis yapın.



