



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNE JÖLELİ PASTA

2 paket vişne jölesi,
200 gram kedidili bisküvisi,
arzuya göre çeşitli meyveler.
Krema için:
1 adet yumurta,
3 çorba kaşığı un,
2 çorba kaşığı margarin,
yarım paket vanilya,
yarım litre süt,
yarım su bardağı tozşeker

2 paket vişne jölesini, paketin üzerindeki tarife göre hazırlayın. Krema için yumurtayı, 3 çorba kaşığı unu, 2 çorba kaşığı margarini, yarım paket vanilyayı, yarım litre sütü ve yarım su bardağı tozşekeri bir kaptay iyice çırpın. Bu karışımı ocağa alıp, koyulaşana dek karıştırarak pişirin. Sonra soğumaya bırakın. Bu jöleden 2 kepçe alıp, pastayı yapacağınız kalıbın dibine dökün. 10 dakika dondurun. Üzerine istediğiniz meyveyi dilimleyip dizin. Meyvelerin üzerini de örtecek kadar jöle döküp dondurun. Sonra kedidili bisküvisini jöle ile ıslatarak, kenarlardan boşluk bırakacak şekilde dizin. Üzerine hazırladığınız kremadan birkaç çorba kaşığı koyup yayın. Tekrar bisküvi dizin ve kabı doldurana dek aynı sıralamayla malzemeleri döşeyin. Kalan jöleyi etrafından döküp boşlukları doldurun. Tekrar dolaba koyup servis zamanına kadar bekletin. Servis yapacağınız zaman, pasta kabını sıcak suya oturtup biraz bekletin. Hazırladığınız jöleli pastayı orta büyüklükte bir servis tabağına ters çevirip servis yapın.