



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAŞ GÜNÜ PASTASI

Pandispanya için:

Yumurta 6adet

Un 1, 3/5 su bardağı

Şeker 1 su bardağı

Vanilya 1/2 paket

Limon kabuğu rendesi 1 yemek kaşığı

Kreması için:

Süt 2, 1/2 su bardağı

Şeker 1 su bardağı

Un 3/4 su bardağı

Yumuşak margarin 2 yemek kaşığı

Yumurta 3 adet

Kakao 2 yemek kaşığı

Vanilya 1 paket

Limon kabuğu rendesi 1 tatlı kaşığı

Portakal kabuğu rendesi 1 tatlı kaşığı

Süt (pandispanyayı

ıslatmak için) 1 çay bardağı

Fındık (çekilmiş) 1 su bardağı

YAPILIŞ TARİFİ

Kalıbı (20-25 cm çapta) yağla, un serpip çırpılarak her tarafını unla, unu bir kaba ele, vanilya ve limon kabuğu rendesini tahta kaşıkla karıştır.

Yumurtaları büyük bir kaseye kır. Özel mikser kasesi varsa onu kullan.

Şekeri az az ekleyerek koyulaşmaya dek çırp. Unu ekle, tahta kaşıkla köpüğü gidermeden yavaşça karıştır.

Kaliba dök, önceden ısıtılmış orta sıcaklığında pembeleşinceye kadar pişir. Kürdan gibi bir çöp batırıldığında

yapışmıyorsa pandispanya pişmiş demektir. Pandispanya pişerken bir tencereye yumurtaları kır, ve çırp, şeker

ve unu koy, iyice karıştır, sütü ısıt, yumurtaları karışıma yavaş yavaş karıştırarak dök, hafif ateşte karıştırarak

koyulaşmaya dek pişir. Vanilya, limon ve portakal kabuğu rendesini kat karıştır. Kremanın 1/4'ünü ayır,

kalanına kakoyu kat, iyice karıştır, ateşten al. Pişen pandispanyayı enine iki

parçaya ayır, bir parçayı geniş yuvarlak servis tabağına yerleştir, üzerine ılık süt serpererek ıslat. Diğer parçayı da

sütle ıslat, kakaolu kremanın 1/3 ünü servis tabağındaki pandispanyanın üzerine yay, diğer parçayı onun üzerine

yerleştir, kalan kremayı bir spatula ile pandispanyanın kenarına ve üzerine sür, kenarlarına çekilmiş fındık

yapıştır. Beyaz kremayı sıkma torbasına doldur ve pastanın üzerine sıkarak süsle. Özel sıkma torbası yoksa bir

kağıt huni şekline getirilip krema doldurularak pasta süslenbilir. Hazırlanan pastayı buzdolabına sürün.

[ML® Bisküvili Üçgen Pasta için tıklayın](#)

[ML® Şölen Pastası \(görsel\)](#)