



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAŞ PASTA

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1,5 su bardağı fındık aromalı kekun
- 1 yemek kaşığı sıcak su
- 3 su bardağı süt
- 1 su bardağı şeker
- 3 yemek kaşığı un
- 50 gr margarin
- 3 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 1 paket krem şanti
- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı kırmızı gıda boyası
- 1 paket kakaolu sos

Fırını 170'de ısıtmaya başlayın. Yumurtaları geniş büyük bir kaseye kırın şekeri üzerine döküp önce 5 dk. düşük devirde çırpın. Sıcak suyu da ekleyin yüksek devirde 5 dk daha çırpın. Bu arada şekerler eriycek. Yağı ekleyin çırpmaya devam edin. Unu bir kaseye eleyin ve mikserin ayarını en düşüğe çevirin. Unu yavaş yavaş ekleyin. spatulayla yavaşça karıştırın ya da mikserin düşük ayarıyla karıştırın. 20 cm lik kalıbı yağlayın. Pandispanya karışımını kalıba dökün ve kalıbı 1-2 kez tezgaha vurun. Pandispanya hamurunu fırına koyun ve 40-45 dk. pişirin. Pandispanyamızı pişince çıkarın ve ılıtın. İlininca fırın teline çıkarıp soğutun. En az bir gece bekletmemiz lazım ki keserken kolay olsun. Kremamız için süt, yumurta sarıları, şeker, un, nişastayı önce tencerede karıştırıp sonra ocağın altını açalım. Muhallebi kıvamına gelene kadar pişirelim. Arada çırparak soğutalım. Yağ ekleyip karıştırarak erimesini sağlayalım. Kremamızın kıvamı tam makarna kreması çok nefis oluyor. Pandispanyamızı 3'e hatta 4'e bölebiliriz. İstedığımız katlara ayırdığımızda Kelepçeli kalıbımızın alt kısmı hariç sadece yuvarlak kısmını servis yapacağımız tabağa oturtalım. İlk pandispanyamızı koyup üzerine (ben yumurta fırçası kullanıyorum çok pratik ve keki fazla ıslatma riski yok), şekerli süt veya şekerli limonlu suyla sürelim. Soğuyan kremamızın yarısını dökelim. İkinci katı yerleştirelim ve yine ıslatalım kremamızın kalanını dökelim. son katı başka bir yerde ıslatıp üzerine yerleştirelim ve bu şekilde buzdolabında 1 saat dinlendirelim. Bu arada kremşantimizi hazırlayalım ve 20 dk buzdolabında dinlendirelim. Pastamızı çıkarıp etrafını kremşantiyle gelişi güzel sıvayalım ve yine 30 dk. dolapta bekletelim. Süre sonunda çıkarıp bu sefer düzgünce kremşantiyle sıvayalım istediğimiz süsü yapalım.



