



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAŞ PASTA

<https://www.colyakankara.org.tr>

Pandispanya için;
6 yumurta
2 su bardağından bir parmak eksik şeker
2 su bardağı mısır nişastası
1 paket vanilya
Kreması için;
2 bardak süt
2 yemek kaşığı (tepeleme)mısır nişastası
4-5 çorba kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
Krem şanti için;
1 paket krem şanti
1 çay bardağı su
Keki ıslatmak için;
1 portakalın suyu
2-3 tatlı kaşığı toz şeker
Süslemek için;
Çeşitli meyveler

Pandispan için, yumurtaların akları ve sarıları ayrılır.
Aklarına 1 fiske tuz atılıp kar haline gelinceye kadar çırpılır.
Yumurta sarıları ve şeker de ayrı yerde çırpılır.
Akların içine yumurta sarıları ve nişasta yavaş yavaş karıştırılır.
Yağlanmış küçük boy kalıba dökülüp 150 C°de 45-50 dk. yavaş yavaş pişirilir.
Kreması için; süt, nişasta, toz şeker ve vanilya birlikte karıştırılıp kıvama gelene kadar pişirilir.
Soğuyan kek 2'ye yada 3'e bölünür.
Araları portakal suyu ile ıslatılır, krema sürülür.
Üst üste araları kremalanarak yerleştirilir.
Her tarafı krema ile kaplanır. Krem şanti ve meyve parçaları ile süslenir.