



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAŞ PASTA

Pandispanyası için:

4 yumurta

Yarım su bardağı su

1 bardak şeker

1 vanilya

1 kabartma tozu

Yaklaşık 2 su bardağı un

1,5 bardaktan sonra ölçülü ekleyin unu

Bir fiske tuz

İçindeki krema için:

3 su bardağı süt

2 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı nişasta

2 yemek kaşığı kakao

1 vanilya

1 yemek kaşığı tereyağı

1 poşet kremşanti kakaolu

İçi için:

2 tane muz

Yarım bardak damla çikolata

Üstü için;

Pasta kreması kakaolu

Kutunun üzerinde yazdığı kadar süt

Süsü için:

1 poşet sade kremşanti

Yarım bardak süt

Yaş pasta için yapacağımız ilk adım pandispanyanın hazırlığıdır.

Yumurtalarımızı sarısını ayırılım ve şeker ekleyip beyazlaşana kadar çırpalım

Un, vanilya ve kabartma tozu dışında bütün malzemeleri ekleyip çırpıyoruz.

Kabımıza un ekleyip çırpıyoruz.

Kabartma tozu ve vanilyayı ekliyoruz kaşıkla karıştırıp pişireceğimiz kabımızın içine keki döküyoruz.

Kabımızı fırının içine atıp 180 derece de yarım saat pişiriyoruz.

Kekimiz pişerken bir yandan da kremamızı hazırlamaya koyulalım.

Bir tencereye unu, sütü, nişastayı ve kakaoyu ekleyip iyice karıştırıp ocağımızı yakıyoruz.

Malzememiz kaynayıncaya kadar pişiyoruz. Kaynamaya başlayınca vanilyamızı ve yağımızı ekliyoruz bir iki fokurdutıp altını kapatıyoruz soğumaya alıyoruz.

Malzememiz soğuduktan sonra 1 poşet kremşantiyi ekleyip çırpıyoruz.

Pastamızın üstü için pasta kremasını belirttiği süt miktarı ile çırpıyoruz daha sonra da dolaba kaldırıyoruz.

Pastamızın üst süsü için yarım bardak süt ve bir poşet kremşantiyi çırpıp dolaba kaldıralım.

Malzemelerimizin hepsi dolapta hazırsa kekimiz yeterli soğukluğa ulaştıysa pastamızı yapmaya başlayabiliriz.

Kekimizi ortadan ikiye kesiyoruz.

Altta ki kekimizi yarım bardak süt ile ıslatıyoruz. Kekimizin üzerine pişirdiğimiz kremayı koyup kekimizin üzerine yayıyoruz.

İsteğe göre üzerine damla çikolata veya muz dilimleri koyabiliriz.

Diğer kek parçamızı da üstüne oturtturuyoruz 2. Parçamızı da yarım bardak süt ile ıslatıyoruz.

Pasta kremamız ile üstünü kapatana kadar her yerine kaplama işlemi uyguluyoruz.

Kaplama işini bitirdikten sonra dilediğiniz gibi pastanızı süsleyebilirsiniz.

Süsleme işlemi tamamlandıktan sonra pastayı dolapta 2 - 3 saat bekletip öyle servis ediniz.



© lezzetler.com tarif no:157709 • adı:Yaş Pasta • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:14.03.2025 - 11:20