



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YENİ YIL PASTASI

Nedime Arzu Taştekin

1 adet hazır pandispanya keki
500 gram süt
50 gram nişasta
2 adet yumurta (sarı)
510 gram toz şeker
1 çay kaşığı vanilya
1 paket damla çikolata
1 su bardağı dövülmüş fındık
4 adet rulokat gofret

Pasta kreması yapmaya yarım kilo sütü ısıtarak başlıyoruz. Tencereye eklenen sütün üstüne şekerin üç de ikisini ekledikten sonra ısınmaya bırakıyoruz. Şeker eriyene ve vanilya aromasını verene kadar ısıtmaya devam ediyoruz. Sonra yumurta sarıları ve nişastayı çırpın. Derin bir kap içine aldığınız yumurta ve nişastayı ve kalan şekeri iyice karıştırınız. Hazırladığımız karışıma bir su bardağı süt ekleyip çırpalım ve dinlendirelim. Pandispanya kekimizi sütle ıslatalım. Hazırladığımız kremayı pandispanyaya döküp sürelim. Damla çikolata serpiştirip diğer kat olan pandispanya ile kapatalım. Kalan kremayı 2.kata sürelim. Damla çikolatalar ile 2015 yazıp gülen yüz şekli verelim. son olarak üzerine rulokat gofret ve fındık parçaları ile süsleyelim.

