



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YENİ YIL PASTASI

Malzemeler:

5 adet yumurta
1 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı tereyağı
1/2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
Kreması için:
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı buğday nişastası
1 çay bardağı şeker
1 çorba kaşığı kakao
1 tatlı kaşığı tereyağ
1 paket vanilya
2 adet muz
1 çay bardağı damla çikolata
Üzeri için:
1,5 su bardağı süt
2 paket toz krem şanti
1 çorba kaşığı kakao
1 paket bitter çikolata
Islatma şurubu için:
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı reçel

Hazırlanışı:

Önce pandispanya yapılır; yumurtalar derin bir kaba kırılır, üzerine şeker eklenir. Şeker eriyi bembeyaz olana kadar mikser ya da çırpıcıyla çırpılır. İçine oda ısısında yumuşamış tereyağı, elenmiş un, vanilya ve kabartma tozu katılır, pürüzsüz bir hal alana kadar kısa süre karıştırılır. Ortası delik olmayan kek kalıbı iyice yağlanır. Karışım kaba dökülür, önceden ısıtılmış 165 derece fırına verilir. Kabarıp pembeleşene kadar pişirilir. Bu rada krema hazırlanır. Küçük bir tencereye soğuk süt, un, nişasta ve şeker konur. Malzeme iyice karıştırıldıktan sonra orta ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirilir. Ateşten alınır, içine kakao, tereyağı ve vanilya katılır, karıştırılır, soğumaya bırakılır. Başka bir kaptaki süt ve krem şanti çırpılır. Soğuyan kakaolu kremaya 2 çorba kaşığı krem şanti ve damla çikolata katılır. Kalan krem şantiye de 1 çorba kaşığı kakao ilave edilir. Pişen pandispanya enine 3 parçaya kesilir. Reçel ve su karıştırılır. Pandispanya katlarına gezdirilir. Daha sonra pandispanya katlarına ince bir tabaka halinde kakaolu krem şanti sürülür. Kakaolu kremaya ince kıyılmış muz eklenir ve karıştırılır. İlk pandispanya katına muzlu kremanın yarısı yerleştirilir, ikinci kat üzerine konur, kalan muzlu krema üzerine yerleştirilir. Son katta konur. Pastanın üzeri ve kenarları krem şanti ile sıvanır. Bitter çikolata rendenin iri kenarı ile rendelenir, pastanın kenarlarına ve üzerine serpilir. Pasta buzdolabında en az 4 saat dinlendirilir.