



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YILBAŞI GÜZELİ

Pandispanya:

1 poşet Dr. Oetker Pandispanya Un

4 yumurta

Yarım çay bardağı su

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

Islatmak için:

4 yemek kaşığı süt

Yarım çay bardağı süt

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Vişne Aromalı Jöle

1 su bardağı suyu süzölmüş vişne taneleri

Krema:

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması

1,5 su bardağı soğuk süt

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Krem Şanti

1 su bardağı soğuk süt

Yarım su bardağı vişne tanesi

80 g bitter çikolata

Pandispanya: Pandispanya unu yumurta, su ve kakao ile 7-8 dakika çırpın. 26 cm çapındaki kalıba döküp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)

Piştirme süresi: Yaklaşık 35-45 dakika

İyice soğutup enlemesine ikiye kesin. Romu sütle karıştırıp her iki patı da ıslatın.

Dolgu: Vişne aromalı jöleyi tarifine göre hazırlayın. İçine 1 su bardağı vişne tanesi ilave edip 26 cm çapındaki bir tepsiye dökün ve dolapta sertleşmesini bekleyin.

Krema: Vanilinli pasta kremasını 1,5 su bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Pastanın alt patına ince bir tabaka sürün.

Vişneli jöleyi dolaptan çıkartıp ocağın üzerinde tepside ayrıncaya kadar (erimesine izin vermeden) çok kısa bir süre gezdirin. Üzerine krema sürdüğünüz patı kapatın. Tepsiyi ters çevirip jölenin pandispanyanın üzerinde kalmasını sağlayın. İkinci pata da krema sürün ve üzerine kapatın. Pastayı kalan pasta kreması ile kaplayın.

Çikolatalı krem şantiyi 1 su bardağı süt ile çırpın ve vişne taneleri ile birlikte pastayı süsleyin.

Çikolatayı benmari usuli eritip fırça yardımı ile değişik şekillerdeki ağaç yapraklarının üzerine sürün.

Buzdolabında 15-20 dakika bekletip yapraklardan ayırın ve pastanın üzerine dizin.