



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YILBAŞI PASTASI

Elif Korkmazel

Pandispanyası için:

3 adet yumurta
2 çay bardağı toz şeker
2 çay bardağı yoğurt
3 çorba kaşığı margarin
3 çay bardağı un
2 çay kaşığı kabartma tozu

Keki ıslatmak için:

1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı bal

Kreması için:

Yarım paket krem şanti
2,5 su bardağı süt
3 çorba kaşığı toz şeker
2 adet yumurtanın sarısı
3 çorba kaşığı un
1 paket vanilya

İç harcı için:

2 adet muz
1 çay bardağı süt

Süslemek için:

1 paket bitter çikolata
1 çorba kaşığı tereyağı
1 paket krem şanti

Yarım su bardağı süt

Bir tutam yeşil gıda boyası

Yarım nar

5-6 çorba kaşığı kıyılmış yeşil antepfıstığı

Pandispanyayı hazırlamak için, yumurta ve şekeri iyice çırpın. Üzerine margarin ve yoğurdu ilave edin. Kabartma tozu ve unu karıştırıp harca ekleyin. Yağlayıp unladığınız kare bir kalıba hamuru dökün. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 35-40 dakika pişirin. Soğuduktan sonra kalıptan çıkartın ve enlemesine ikiye bölün. Pandispanyanın alt parçasını düz bir tabağa yerleştirin. Bal karıştırdığınız ılık sütle pandispanyanın her iki parçasını ıslatın. Kremayı hazırlarken, vanilya hariç tüm malzemeyi bir tencerede karıştırıp ocağa koyun. Sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin ve ocaktan alın. Vanilyayı içine ekleyin. Pandispanyanın her iki parçasına ince bir tabaka halinde, hazırladığınız kremadan sürün. Muzları soyup derin bir kaba alın. Üzerine süt ekleyin ve çatalla ezin. Muzlu harcın tamamını tabaktaki pandispanyanın üstüne yayın. Diğer parçayı da üzerine kapatın. Kalan krema ile pastanın üstünü kaplayıp dolaba koyun ve donmasını bekleyin. Bitter çikolatayı benmari usulü eritip içine tereyağı ekleyin. Pastayı dolaptan çıkartıp çikolatalı karışımı üzerine sürün ve yeniden dolaba kaldırın. Çikolatanın donmasını bekleyin. Diğer taraftan krem şantiyi sütle çırpın. Yeşil gıda boyasını ekleyip karıştırın. Hazırladığınız yeşil krem şantiyi bir krema sıkacağına doldurup, çam ağacı şeklinde pastanın üzerine sıkın. Nar tanelerini ağacın üzerine yerleştirin. Pastanın kenarlarını yeşil antepfıstığı ile kaplayıp yeniden dolaba koyun. 1-2 saat bekletip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:161637 • adi:Yılbaşı Pastası • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:14.03.2025 - 06:46