



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

DAMALI PASTA



1 adet kakaolu pandispanya
1 adet sade pandispanya
2 paket toz krem şanti
2 su bardağı soğuk süt
2 adet muz
Islatmak için:
1 su bardağı süt
Süslemek için:
1 adet kare çikolata
2 adet kivi

- # Önce süt ve krem şanti mikserle çırpılır ve buzdolabına konur.
- # Pandispanyaları şekilli kesmek için 1 adet su bardak ve 1 adet pasta tabağı alınır.
- # Pandispanyanın ilk katının tam ortasına bardak konur ve kenarından sivri uçlu bir bıçakla kesilir.
- # Kesilen kısmı kaldırmadan üzerine tatlı tabağı yerleştirilir ve kenarından bıçakla kesilir.
- # Aynı şekilde diğer 3 kat pandispanya da kesilir. Her pandispanya 3 parçaya kesilmiş olur; yani 1 merkez, 1 orta çember ve 1 dış çember parçası elde edilir.
- # İlk kakaolu merkez alınır, kenarına orta sade çember yerleştirilir. Sade çemberin kenarına da kakaolu dış çember konur.
- # Daire şeklinde tamamlanmış pandispanyanın üzerine süt gezdirilir. Krem şantiden birkaç kaşık konur ve sürülür. Kıyılmış muz yerleştirilir.
- # İkinci kat olarak kakaolu merkezin üzerine sade merkez, sade orta çemberin üzerine kakaolu orta çember ve kakaolu dış çemberin üzerine de sade dış çember yerleştirilir.
- # Üzerine tekrar süt gezdirilir, krem şanti sürülür ve kıyılmış muz serpilir.
- # Üçüncü ve dördüncü kat pandispanyalar da aynı şekilde kaydırarak konur.
- # En üste ve kenarlara krem şanti sürülür. Sonra üst kısmına rendenin kalın tarafıyla çikolata rendelenir.
- # Pastanın yan taraflarına daire şeklinde doğranmış kiviler konur.
- # Pasta buzdolabında bir gece bekletilir. Ertesi günü dilimleyerek servise sunulur.

Not: Aynı yöntemle kek de hazırlanabilir. Kek için krema yerine marmelat kullanılabilir.