



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

MEYVELİ YAŞ PASTA



1 adet pandispanya
Krema için:
2,5 su bardağı süt
1,5 çay bardağı toz şeker
1,5 çorba kaşığı buğday nişastası
1,5 çorba kaşığı un
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı kakao
Ara katlar için:
2 adet kivi
1 adet muz
Islatmak için:
1,5 çorba kaşığı marmelat
1 su bardağı su
Üzeri ve kenarları için
1 paket toz krem şanti
1 su bardağı süt
2 adet kivi
1 küçük paket çikolata

- # İlk işlem olarak krema hazırlanır. Bunun için; Soğuk süt, nişasta, un ve şeker bir tencereye aktarılır, iyice karıştırılır. Sonra ateşe konur, sürekli karıştırarak koyu kıvam alana kadar pişirilir.
- # Ateşten almadan hemen önce vanilya eklenir, karıştırılır. Ateşten alınır, soğumaya bırakılır.
- # Bu arada pandispanya eşit olacak şekilde eninden 3 parçaya kesilir. Soğuk süt ve toz pandispanya mikserle çırpılır. Muz ve kiviler tavla zarı biçiminde doğranır.
- # Soğumuş kremaya 2-3 kaşık çırpılmış krem şanti eklenir ve karıştırılır.
- # Krem şantili kremanın yarısı başka bir kaba konur, kakao eklenir ve karıştırılır. Üzerine doğranmış muz katılır.
- # Kalan beyaz krem şantili kremaya da doğranmış kivi ilave edilir.
- # Su ve marmelat karıştırılır. İlk kat pandispanyaya bu karışımın 1/3'ü gezdirilerek nemlendirilir. Ortasına kivilikrema dökülür ve ve fazla kenarlara gelmeyecek şekilde düzeltilir.
- # Üzerine ikinci kat pandispanya konur ve marmelatlı suyla ıslatılır. Ortasına muzlu, kakaolu krema konur ve aynı şekilde düzeltilir.
- # Son kat krema en üste konur, marmelatlı suyun kalanıyla ıslatılır. Krema şanti, ıslatılmış geniş ve uzun bir bıçak yardımıyla üzerine ve kenarlarına sıvanır.
- # Kiviler soyulur, daire şeklinde, incecik doğranır ve pastanın kenarlarına yan yana yapıştırılır.
- # Son olarak çikolata, rendenin iri kenarıyla pastanın üzerine rendelenir.
- # Buzdolabına yerleştirilir. Bir gece bekletildikten sonra ikram edilebilir.

Not: Kremaya katılan birkaç kaşık krem şanti, kremanın parlak ve kaygan olmasını sağlar.