



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

ŞARLOT PASTA



12 adet hazır mini rulo pasta
2,5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı buğday nişastası
1 çorba kaşığı un
1 paket vanilya
1 poşet toz krem şanti
1 çay bardağı su
2 adet muz

- # İlk işlem olarak krema hazırlanır; soğuk süt, nişasta ve un bir tencereye konur, iyice karıştırdıktan sonra ateşe yerleştirilir.
- # Orta ateşte sürekli karıştırarak muhallebiden daha koyu bir kıvam alana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce vanilya katılır.
- # Krema ara sıra karıştırılarak soğuması sağlanır. Bu arada çukur büyük bir kase nin içi streç filmle kaplanır.
- # Mini rulo pastalar 1 santim kalınlığında dilimlenir. Bu dilimler streç kaplı kase nin tabanından başlayarak yukarı doğru tuğla gibi dizilir.
- # Başla bir kaptaki toz krem şanti ve su, mikserle köpürene kadar çırpılır. Soğuyan kremaya eklenir, kaşıkla sadece alt üst edilerek karıştırılır.
- # Üzerine ince doğranmış muz ilave edilir. Muz dilimleri homojen dağılacak şekilde karıştırılır.
- # Elde edilen muzlu krema hazırlanan kase ye dökülür. Üst kısmı ıslak kaşık tersiyle düzeltilir. Kenarlardan sarkan streç filmler yukarı toplanarak pasta kapatılır.
- # Pasta buzdolabının alt rafına yerleştirilir, 1 gece dinlendirilir.
- # Ertesi günü üstünde bulunan streç film açılır. Üzerine düz bir tabak konur ve ters çevrilir.

Not: Şarlot pasta hazırlarken hazır pasta yerine evde hazırlanan rulo pasta da kullanılabilir.