PAMUK PASTA

1 adet hazır kakaolu pandispanya
2,5 su bardağı süt
1 büyük çay bardağı şeker
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı buğday nişastası
1 çorba kaşığı pirin unu
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı tereyağı
Islatmak için:
Yarım su bardağı su
1 çorba kaşığı marmelat
İçi için:
1 adet muz
Üzeri için:
350-400 gr pişmaniye

Tencereye yumurta kırılır, çırpılır. Üzerine soğuk süt, nişasta, pirinç unu ve şeker konur iyice karıştırılır.
Krema orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce tereyağı ve vanilya katılır.
Su ve marmelat karıştırılır. İlk kat pandispanyanın üzerine karışımın yarısı gezdrilir.
Soğuyan kremanın yarısından biraz fazlası pandispanyanın üzerine konur, düzeltilir. Sonra ince doğranmış muz konur.
Üzerine İkinci kat pandispanya konur, kalan ıslatma şurubu gezdirilir. Kalan krema üzerine ve kenarlarına sürülür.
Pişmaniye pastanın kenarlarına ve üzerine yapıştırılır.
1 saat dinlendirdikten sonra servise sunulabilir.

Not: Pamuk pastanın iç malzemesinde arzuya göre çilek, kivi, şeftali gibi meyveler de kullanılanılabilir.