YAKIN YILDIZLAR

3 katlı sade pastaban
1 çay bardağı süt
Krema için:
3 su bardağı süt
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı nişasta
1 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
1 çay bardağı damla çikolata
Üzeri için:
1 çorba kaşığı pudra şekeri

Krema için tencereye bir yumurta kırılır, şeker eklenir, kısa süre çırpılır.
Üzerine un, nişasta, soğuk süt ve kakao ilave edilir, iyice karıştırılır.
Krema orta ateşli ocağa yerleştirilir. Sürekli karıştırarak koyu kıvam alana kadar pişirilir.
Ateşten almadan hemen önce vanilya ve kahvaltılık tereyağı eklenir.
Ara sıra karıştırarak 20 dakika kadar soğuması için beklenir.
Bu arada pastabanın bir katı alınır. Yıldız şeklindeki kurabiye kalıbıyla 10 adet yıldız kesilir.
Yıldızların üzerine bol miktarda pudra şekeri serpilir. Kısa süreliğine bir kenarda bekletilir.
Soğuyan kremaya damla çikolata konur ve karıştırılır.
Pastabanın ikinci katı alınır, yarım çay bardağı süt gezdirilir.
Üzerine hazırlanan kremanın yarısı, kenarlara teaşırmadan sürülür.
Son kat konur, kalan süt gezdirilir. Kalan krema düzdün bir şekilde gene kenarlara taşırmadan bırakılır ve düzeltilir.
Son olarak pastanın üzerine hazırlanan yıldızlar bırakılır.
Buzdolabında 1 saat dinlendirdikten sonra ikram edilebilir.

Not: Kremanın özellikle sert kıvamda olması gerekir.