



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

## 10000. TARİF PASTASI



5 adet yumurta  
5 kahve fincanı un  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 dolu çorba kaşığı tereyağı  
1 çorba kaşığı kakao  
1 paket kabartma tozu  
Kreması için:  
2 su bardağı süt  
Yarım kahve fincanı pirinçunu  
Yarım kahve fincanı nişasta  
Yarım kahve fincanı kakao  
1 kahve fincanı toz şeker  
1 adet yumurta  
1 paket vanilya  
Arası için:  
1 adet orta boy muz  
1 adet orta boy kivi  
1 çay bardağı kırılmış çikolata  
İslatmak için:  
1 su bardağı ılık su  
1 çorba kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı kranül kahve  
Üzeri için:  
1 paket toz krem şanti  
1 su bardağı soğuk süt  
Süslemek için:  
4 adet sade lokum  
1 çorba kaşığı pudra şekeri  
1 avuç boncuk şeker  
Yarım paket eritilmiş çikolata

- # İlk işlem olarak pandispanya hazırlanır. Çukur bir kabın içinde yumurta ve pudra şekeri mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır.
- # Üzerine elenmiş un, yakmadan eritilmiş tereyağı, kakao ve kabartma tozu eklenir, kısa süre karıştırılır.
- # Ortası delik olmayan kek kalıbı yağlanır, pandispanya karışımı dökülür. 160 derecede ısıtılmış fırına verilir. Kabarıp, kızarana kadar pişirilir.
- # Pişen pandispanya soğurken krema hazırlanır. Soğuk süt, toz şeker, yumurta, pirinçunu, nişasta ve kakao bir tencereye konur, karıştırılır.
- # Daha sonra orta ateşli ocağa yerleştirilir. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamında pişirilir. Ateşten alınır, vanilya eklenir.
- # Krema ara ara karıştırarak soğutulur. Bu sırada pandispanya enine üç parçaya kesilir.
- # İslatma malzemesi iyice karıştırılır. Pandispanya katlarının üzerine ıslatma malzemesi gezdirilir.
- # İlk kat pandispanyanın üzerine kremanın yarısı konur, düzeltilir. Üzerine kırılmış çikolatanın, küp doğranmış kivi ve muzun yarısı konur.
- # İkinci kat pandispanya yerleştirilir. Üzerine aynı şekilde kalan krema ve diğer malzemeler konur. Son kat pandispanya yerleştirilir.
- # Üst kaplama malzemesi olan toz krem şanti ve soğuk süt kıvam alana kadar mikserle çırpılır. Yarısından daha azı süsleme için ayrılır.
- # Krem şanti geniş yüzeyli bir bıçakla pastanın üzerine ve kenarlarına sıvanır.
- # Ayrılan krem şanti krema pompasına doldurulur. Pastanın kenarına kavisli şekiller yapılır.
- # Sade lokumlar bir araya getirilir, parmak ucuyla yoğrulur. Pudra şekeri bulunan tezgahta merdane ile açılır. Çiçek şeklindeki kurabiye kalıbıyla kesilir.
- # Kesilen lokum çiçekler avuç ortasına konur, hafif sıkılarak şekil verilir. Ortalarına boncuk şeker konur ya da gıda boyası ile nokta şeklinde boyanır.
- # Çiçekler pastanın üst kenarına aralıklı yerleştirilir. Boncuk şekerler arzuya göre serperek yerleştirilir.
- # Ben-Mari usulu eritilmiş sıcak çikolata krema pompasına konur. İnce uç takılır, arzu edilen kutlama cümlesi yazılır.
- # Pasta buzdolabında 4-5 saat dinlendirildikten sonra kutlama için hazırılır.

Bu tarif lezzetler.com sitesinin 10000. tarifi. 10000. tarifimizi kutlamak için bir pasta yaptım ve adını "10000. tarif pastası" koydum. Banu Atabay

---

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 25 | Adı: 10000. Tarif Pastası | İndirme tarihi: 02.04.2025 - 00:37