ALMAN PASTASI

Simiti İçin;
1 Su bardağından 1 parmak eksik ılık su
1,5 Çorba kaşığı toz şeker
1 Kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya
Yarım çay kaşığı tuz
1 Kahve fincanı sıvıyağ
Orta Kreması İçin;
2 Su bardağı süt
Üç çeyrek su bardağı un
1 Su bardağı şeker
Yarım paket vanilya
Üst Kreması İçin;
1,5 su bardağı su
Yarım su bardağı şeker
4 Tatlı kaşığı un
2,5 tatlı kaşığı kakao
Yarım paket vanilya

Ilık suda maya, şeker 10 dakika bekletilir. Üzerine un, yağ, tuz konur, hamur yapılır.
Hamur 45 dakika kapalı ve ılık ortamda dinlendirilir.
Hamurdan cevizden biraz büyük parçalar koparılarak avuç içinde yuvarlanır ve ortası parmakla delinerek kalın bir simit şekli verilir. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir.
Tepside yaklaşık 1 saat dinlendirilir. 175 derece fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir.
Bu arada orta krema hazırlanır, bunun için soğuk süte, un şeker konur karıştırılır, ocağa konur.
Orta ateşte koyu kıvam alana kadar pişirilir.
Ocaktan alınır, vanilya karıştırılır, soğumaya bırakılır.
Pişen simitler enine ortasından kesilir. Ortasına krema sürülür ve kapatılır.
Üst krema için; su, şeker, un, kakao önce soğuk olarak karıştırılır, sonra ateşe alınır, fazla koyu olmayacak şekilde pişirilir.
Hazırlanan kakaolu krema simitlerin üzerine gezdirilir.

Not: Bu pastaya üst krema yerine, sulandırılmış reçel sürülüp, fıstık gezdirilebilir.