



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

KİVİLİ PASTA



1 Adet hazır pasta keki
2 Adet kivi
Yarım su bardağı süt
Pasta Kremi İçin;
1 Su bardağı süt
Yarım su bardağı toz şeker
2 Çorba kaşığı un
1 Paket vanilya
1 Adet yumurta
Üst Kreması İçin;
Yarım paket krem şanti
Yarım su bardağı süt

- # 1 su bardağı süt, yarım su bardağı toz şeker, 2 çorba kaşığı un, yumurta, önce soğuk olarak karıştırılır.
- # Orta ateşli ocakta, muhallebiden biraz koyu kıvam alınca kadar devamlı karıştırılarak pişirilir.
- # Krema ocaktan alınır, vanilya eklenir, karıştırılır, soğumaya bırakılır.
- # Hazır pasta keki 2 parçaya kesilir, birinci parçaya sütün yarısı gezdirilerek nemlendirilir.
- # Üzerine ılık pasta kreması düzgün yayılır.
- # Kremanın üzerine ince doğranmış kivi döşenir.
- # Kivilerin üzerine ikinci kat kek konur, kalan sütle kek ıslatılarak nemlendirilir.
- # En son yarım bardak sütle, yarım paket krem şanti çırpılır, pastanın üzeri ve yanları düzgün bir şekilde kaplanır.
- # Kalan ince doğranmış kivi krem şantinin üzerine istenilen şekilde dizilir.
- # Buzdolabında 4-5 saat dinlendirilir.

Not: Pasta kremi yapmaya zaman yoksa orta kata da krem şanti konabilir.