GÖZDE PASTA



1 Kg. süt
1 Su bardağı toz şeker
4 Çorba kaşığı buğday nişastası
2 Çorba kaşığı pirinç unu
2 Paket vanilya
1 Çorba kaşığı tereyeğ
30 Adet pötibör bisküvi
1 Çorba kaşığı kakao
Üzeri İçin:
Yarım paket krem şanti
Yarım su bardağı soğuk süt
1 Çorba kaşığı kakao

Öncelikle bişküviler un haline gelecek şekilde dövülür, ya da robottan geçirilir.
Bir tencerede sütün şekerin, nişastanın, pirinç ununun yarısı ve kakao, önce soğuk olarak karıştırılır, sonra orta hararetli ocakta karıştırılarak pişirilir.
Muhallebi kıvamına gelince ocak söndürülür, yarım kaşık tereyağ, vanilya eklenir, iyice karıştırılır.
Üzerine dövülen bisküvinin yarısı eklenir, karıştırılır.
Ortası delik olmayan küçük bir kek kalıbına, streç naylon, kabın etrafından taşacak şekilde yayılır, üzerine kakaolu karışım dökülür.
Malzemenin kalan kısmıyla aynı işlemler, kakaosuz olarak tekrarlanarak pastanın beyaz kısmı hazırlanır.
Beyaz kısım kakaolu katın üzerine dökülür.
En son krem şanti süt ve kakao mikserle çırpılarak, beyaz kısmın üzerine yayılır.
Böylelikle 3 ayrı kat, üst üste dökülmüş olur. Kenarlardan taşan streç naylon, üst kısma toplanarak kapatılır.
Buzdolabına konur, ertesi günü naylondan çıkartılır, servis yapılır.

Not: Kakaolu alt kısım, kakao yerine, kakaolu bisküvi kullanılarak da hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 383 | Adı: Gözde Pasta | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 16:18