



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

ÜZÜMLÜ PASTA



1 adet hazır sade pandisya
İslatma şurubu için:
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı kakao
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
Krema için:
2 su bardağı süt
1 çay bardağı un
1 çay bardağı şeker
1 paket vanilya
Yarım paket toz krem şanti
İçi için:
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı dövülmüş fındık
Üzeri için:
4 çorba kaşığı dövülmüş fındık

- # Öncelikle kuru üzüm ılık suya ıslatılır.
- # Krema için 2 su bardağı süt, şeker ve un bir tencereye konur. Sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
- # Kremaya ateşten almadan hemen önce vanilya eklenir. Bir kenara konur ve soğuması için ara sıra karıştırılır.
- # İslatma şurubu için süt, kakao, şeker ve tarçın iyice çırpılır.
- # Sade pandisyanın ilk katına ıslatma şurubunun yarısı gezdirilir. Kremanın yarısı da sürülür.
- # Üzerine ıslatılmış ve suyu süzülmüş kuru üzümle fındık konur.
- # Daha sonra ikinci kat pandispanya üzerine konur ve kalan ıslatma şurubu ile ıslatılır.
- # Kalan kremaya toz krem şanti ve 1 çay bardağı kadar su eklenir, çırpıcıyla karıştırılır.
- # Pastanın üzerine ve kenarlarına sürülür. Son olarak her yerine fındık serpilir.
- # Buzdolabında en az 4 saat dinlendirilir.

Not: Eklenen krem şanti kremanın daha pürüzsüz olmasını sağlar.