MUZLU HAFİF PASTA



1 Su bardağından biraz fazla toz şeker
3 Yumurta
1,5 Su bardağı un
Yarım su bardağı mısır nişastası
2 Çay bardağı sıvı yağ
1 Çay bardağı yoğurt
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya
Kreması İçin;
2,5 Su bardağı süt
3 Yemek kaşığı toz şeker
1 Tepeleme yemek kaşığı pirinç unu
1,5 Yemek kaşığı mısır nişastası
1 Adet muz
Üstü İçin;
2 Yemek kaşığı toz şeker
1 Su bardağı süt
Yarım su bardağı su
1,5 Yemek kaşığı mısır nişastası
1 Paket vanilya

Yumurta, şeker boza kıvamına gelene kadar çırpılır, üzerine un, nişasta, kabartma tozu, sıvıyağ, yoğurt ve vanilya konarak kek harcı elde edilir.
Yağlanmış, unlanmış, ortası delik olmayan bir kaba dökülür. 180 derece fırında 40 dakika pişirilir.
Kek pişerken 2,5 su bardağı süt, 3 yemek kaşığı şeker, pirinç unu, nişasta koyu kıvamda pişirilir, ocaktan alınır, soğutulur, muz ince ince doğranır karıştırılır.
Pişen ve ılıyan kek enine ortadan ikiye kesilir. Hazırlanan krema birinci parçanın üzerine yayılır, sonra ikinci parça kremanın üzerine kapatılır.
Üst kreması hazırlanır, bunun için 1 su bardağı süt, yarım su bardağı su, nişasta akıcı kıvamda pişirilir, ocaktan alınır, vanilya atılır karıştırılır. Sıcak olarak pastanın üzerine gezdirilir.
Buzdolabında 2 saat dinlendirilip servis yapılır.

Not: İstenmiyorsa, üst kreması olmadan da pasta hazırlanabilir.