

Gofretli Pasta

Malzemeler

1,5 kg. sut
13 corba kasigi tozseker
13 corba kasigi irmik
3 corba kasigi Hindistan Cevizi
1 paket vanilya
2 corba kasigi margarin
Etrafi icin;
50-60 adet ici beyaz dolgulu rulo gofret
Uzeri icin;
2,5 su bardagi sut
1 paket cikolata sos

Yapilisi

Sut, toz seker ve irmik bir tencere icinde iyice karistirildiktan sonra, ocaga alinip, tahta kasik ile muhallebi kivamina gelip kaynayincaya kadar pisirilir. Kaynayinca ocaktan alinip, icine hindistancevizi, vanilya ve margarin eklenip karistirilir. Diger tarafta 22 cm. capinda kelepceli bir kek kalibinin kenarlarına irmikli karisimdan surulur. Daha sonra rulo gofretler birbirine bitisik olarak kalibin ic duvarina bu harc yardimiyla yapistirilir. Ortasina irmikli muhallebi dokulur. Bir spatula yardimiyla ustu duzeltilir. Ayri bir tencerede pastamizin ustu icin sut ile cikolata sosu pisirilir. Ilindiktan sonra pastanin uzerine dokulur. (Bekletirken uzerinin kabuk baglamamasi icin arada bir tahta kasikla karistirilir) Susleme islemleri bittikten sonra buzdolabinda bir gece bekletilir. Ertesi gun kelepceli kaliptan pasta cikarilir. Dilimleyerek servis edilir.

NOT:

Pudingi kaliba dokmeden once yarisi ayrilir ve icine krema eklenir. Once pudingin sade olan kısmi kaliba bosaltilir, sonra kremali kısmi dokulup, diger islemler yapilir. Krema 1 tatli kasigi sekerle cirpilirsa krem santi kivamina getirilip, istenirse tatlilarda kullanılabilir.