

Kedi Dilli Muzlu Pasta

Malzemeler

- 1 paket kedi dili
- 1 litre sut
- 4 yemek kasigi un
- 2 yemek kasigi nisasta
- 1 su bardagi seker
- 1 paket vanilya
- 1 paket krem santi
- 3 adet muz
- 1 su bardagi iri kirlmis findik

Yapilisi

1 litre sutten 1 su bardagini (200 ml) ayirip kalanini tencereye koyalim. Icerisine un, nisasta, sekeri ekleyip koyu bir muhallebi yapalim. Bu arada muzlardan birini blendir ile pure haline getirelim. Muhallebimizi ocaktan alip muz puresini ekleyip karistiralim. Sonra muhallebi soguyana kadar bekleyelim. Soguyan muhallebinin icerisine vanilya ve krem santiyi (toz olarak) ekleyelim ve mikserle cirpalim.

18 cm capindaki kelepceli kalibin sadece cemberini bir tabagin uzerine koyalim. Kalibin icine dik olarak bir sira halinde sadece ters tarafi sute batirilmis kedi dili biskuvilerimizi dizelim. Ancak bu dizdigimiz biskuvileri hem duz durmasi hem de kalibin boyunu cok gecmemesi icin, kalibin boyuna gore kisaltarak kullanalim. Dikkat edilmesi gereken bir noktada kedi dili biskuvilerini sute hemen batirip cekmek, eger sutte fazla bekletirseniz cok yumusar ve dagilabilir. Altlarindan keserek kisalttigimiz kedi dili biskuvilerinin kalan parcalarini sute batirip kalibin tabanina dizelim. Uzerine bir kat muhallebi dokup uzerine dilimlenmis muz ve findik parcalari ekleyelim. Kalan kedi dili biskuvileri de sute batirip dizelim. Yine uzerine muhallebi, muz dilimleri ve findik ekleyelim. Bu sekilde biskuviler bitene kadar devam edelim. En ust u findik parcalari ile susleyelim.

Hazirlamis oldugumuz pastayi buzdolabinda en az 2 saat (vaktiniz varsa daha cok) dinlendirdikten sonra, kenarindaki cemberi cikarip bir kurdele ile susleyerek sik bir sekilde sunabilirsiniz.