

Serit Pasta

Malzemeler

Pandispanyasi için:

4 Adet yumurta

1 Su b. seker

1,5 B. un

Kremasi için:

4 su bardagi sut

5 yemek kasigi seker

2 dolu yemek kasigi hindistan cevizi

2 yemek kasigi nisasta

4 yemek kasigi un

2 dolu yemek kasigi labne peyniri

1 tatli kasigi tereyagi

1 paket vanilya

Suslemek için:

Cikolata

Yapilisi

Yumurta ile sekeri bir karistirma kabina alin ve mikserle yuksek devirde 5 dakika cirpin.

Icerisine unu ve kakaoyu, kabartma tozunu ekleyip 30 saniye kadar daha cirpin.

Buyuk bir firin tepsisini yaglayip unlayin ve karisimi dokun. Soguk firina tepsiyi koyun ve firini 180 dereceye ayarlayin. Pandispanyayi 15 dakika kadar pisirin.

O sirada pandispanya piserken siz tereyagi, vanilya ve labne peyniri haric diger malzemeleri bir tencereye alin ve surekli karistirarak kremayi pisirin pisirin.

Krema pisince icerisine labne peyniri, vanilya ve tereyagini ilave edip 5 dakika kadar mikserle cirpin.

Pandispanyayi pisince tepsinin icinde boyuna 5 parcaya bolun.

Her parcayi tepsiden bir spatula yardimiyla cikarip, hepsinin uzerlerine kremadan surun.

Ilk parcayi rulo yapin ve kucuk bir kelepceli kalibin ortasina koyun.

Diger parcalari da bu ilk kucuk rulonun etrafina dolayin. Acik kisimlarini da kremayla kapatın.

Pastanin uzerini 3 yumurta aki ve 1 cay bardagi sekeri cirparak kaplayabileceginiz gibi, isterseniz krem santi ile de kaplayabilirsiniz.

En uste cikolata rendeleyin.

Pastayi en az 2-3 saat dolapta bekletin ve dilimleyerek servis yapin.

Afiyet olsun...