

Kedi Dilli Pasta: (9-12 kişilik)



Malzemeler:

Tabanı için:

- 100 gr. (3 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 3 yumurta
- 180 gr. (3 Türk kahvesi fincanı) un
- 200 gr. (1 su bardağı) şeker
- 1 paket kabartma tozu

Portakallı krema için:

- 1 lt. portakal suyu
- 2 paket vanilyalı puding

Ara katı için:

- 150 gr. kedi dili bisküvi (15 adet)

En üst kat muhallebi için:

- 1 lt süt
- 180 gr. (1.5 su bardağı) un
- 1 su bardağı şeker
- 125 gr. (3.5 yemek kaşığı kadar) **Teremyağ**

Kalıbı yağlamak için:

- 15 gr. (1 tatlı kaşığı) **Teremyağ**

En üstüne:

40 gr. (2 yemek kaşığı) kakao

Kek tabanımız için gerekli olan malzemeleri çırpıp 1 tatlı kaşığı **Teremyağ** ile yağlanmış kare şeklinde fırın kabımıza döküyoruz. 170 derece fırında 15 dk. kadar fırınlayıp soğuması için bir kenara alıyoruz.

Portakallı muhallebi için vanilyalı pudinglerimizi ve portakal suyumuzu birlikte pişiriyoruz. Muhallebi piştikten sonra hafifçe ılınmasını sağladıktan sonra kekimizin üzerine döküyoruz. Kedi dillelerini üzerine yerleştirip beklemesi için kenara alıyoruz.

En son kat muhallebimiz için **Teremyağ** hariç diğer malzemeleri tenceremize alıp koyulaşmaya kadar pişiriyoruz. Muhallebi piştikten sonra **Teremyağ**'ımızı içine alıp mikserle çırpıyoruz ve kedi dillerinin üzerine döküyoruz. Soğuduktan sonra üzerine kakao serpip dilimleyerek servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Pasta arasındaki muhallebi için kullandığımız portakal suyumuz yerine vişne veya elma suyu kullanmak hem görüntü hem de lezzet açısından bize farklılık kazandıracaktır.