

## Porsiyon Muzlu Pasta



Malzemeler (9 kişilik)

### Hamuru için:

- 3 yemek kaşığı (100 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 1 su bardağı (200 ml) süt
- 1 paket maya
- 3-5 adet dövülmüş damla sakızı
- 4,5 su bardağı (550 gr) un

### Kreması için :

- 2.5 su bardağı (500 ml) süt
- 4 yemek kaşığı (80 gr) şeker
- 3 yemek kaşığı dolusu (90 gr) un
- 1 paket vanilya

### Arasına koymak için :

2 adet muz

### Üzeri için:

1 su bardağı (200 gr) pudra şeker

### Hazırlanışı:

Hamurumuz için gerekli olan malzemeleri iyice yoğurup yumuşak bir hamur yapıyoruz ve büyüklüğü iki katına çıkana kadar dinlenmeye bırakıyoruz. Hamurumuz dinlendikten sonra 9 eşit parçaya ayırarak yuvarlak bezeler haline getiriyoruz ve fırın tepsimize yerleştiriyoruz. 15 dk kadar da tepsi mayası için bekleyip sonrasında 180 derece fırında kabarıp hafifçe renk alana kadar pişiriyoruz. Pişen pasta keklerimizi en 2 saat dinlenmeye bırakıyoruz

Biz bu arada kremamızı hazırlıyoruz. Kremamız için gerekli olan malzemeleri ocak üstünde pişiriyoruz. Oldukça koyu kıvamlı olacak endişelenmeyin. Pastamızın arasından akıp gitmesini istemiyoruz çünkü. Pişen kremamızı 9 eşit parçaya ayırıp tepsimize parçalar halinde koyup soğutuyoruz. Kremamız soğuduktan sonra onları pişen alman pastası keklerimiz kadar yuvarlayıp dolaba kaldırıyoruz.

Keklerimizi ortadan ikiye bölüp, soğutup dolaba kaldırdığımız kremamızı araya yerleştirip ardından muz dilimlerini koyuyoruz. Hafifçe üstten bastırıp muzların kremanın içine gömülmesini sağlıyoruz. Üzerine pudra şekeri serpip servis yapıyoruz.

### Püf Noktası:

Kullandığımız muzun kremaya gömülmesi önemli çünkü aksi takdirde kekin diğer katı yapışmakta zorlanabilir ve katlar birbirinden ayrılır. Bu pastayı 1 gün evvelden yaparsanız çok daha lezzetli olacaktır. Ancak pudra şekerini servisten hemen evvel serperseniz çok daha iyi olacaktır