



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ALTIN YIL PASTASI

Gereçler:

20 cm. kare Bol Meyveli Kek

Kayısı reçeli, kaynatılmış ve ezilmiş

1 ölçü Badem Kreması

25 cm. kare altın renginde kağıt kaplı kek tahtası

2 ölçü Royal Glase

16 adet çan (Glaseden yapılmış)

Altın renginde şekerçi boyası

Beyazlı ve altın renkli kurdeleden fiyonk

Altın renginde "50" sayısı

1 m. altın renginde kurdele, dar enli

Keki Kayısı Reçeli ve Badem Kreması ile kapladıktan sonra kek tahtasına yerleştirin. Üç ince tabaka Royal Glase ile kaplayın. Kalan glaseyi üstünü süslemek için ayırın.

Yağlı kağıttan krema torbasına ince düz uç takarak önceden yapmış olduğunuz çanların çevrelerine boncuklar sıkın. Bu boncuklar kuruyunca ince bir fırça ve altın rengindeki şekerçi boyası ile boncukları boyayın. Çanların altlarındaki kağıtları çıkarın.

Orta büyüklükteki yıldız uç ile kekin üst ve alt çevresine istiridyeler yapın.

Torbanıza ince düz uç takarak kekin üstündeki istiridyelerin altına yan kenara yarım daireler sıkın. Yarım dairelerin birleştikleri noktalara birer boncuk sıkın.

Her kenarın tam ortasına glase ile ikişer çan yapıştırın. Çanlardan her köşeye dek kenarların üzerinde beşer yıldız yapın.

Torbanıza ince düz uç takarak her yıldızın ortasından diğer yıldızın ortasına yarı daire biçiminde çizgiler çekin. Her yıldızın ortasına birer boncuk koyarak bu boncukları ve kekin üstündeki istiridyeleri kenarda bağlayan yarı dairelerin birleşme noktasına koyduğunuz boncukları fırça ile altın rengine boyayın.

Kekin üstünde her köşeye ikişer çan koyarak glase ile yapıştırın. Beyaz ve altın renkli fiyong ile "50" sayısını da kekin üstüne yerleştirin. Kek tahtasını altın renkli şeritle çevreleyip, glase ile tutturun. Almaşık olarak, kekin ortasına koymak için dilediğiniz sayı, yazı ya da markayı koyabilirsiniz.

NOT: Evlilikteki 50. mutlu yıllarını kutlayan çiftler için altın bir pasta.