



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURÇ PASTASI

22,5 sm'lik 2 sünger keki

Harcı:

90 gr (6 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı ve 3 su bardağı pudra şekerinden oluşan şekerli krema

Süslemesi:

750 gr (3 su bardağı) şeker

400 gr (2 su bardağı) su

360 gr (3 su bardağı) pudra şekeri

İki kekten birinin bombeli üst kısmını keserek şekerli kremasını yayınız. Üstüne ikinci keki, bombeli kısmı yukarı gelecek biçimde yerleştirip bir kenara bırakınız.

Üst süslemesini yapmak için orta boy bir tencereye şekeri ve suyu koyup, hafif ateşte karıştırarak şekeri eritiniz. Ateşin altını biraz açıp, tencerenin kapağını kapatarak şurubu kaynatınız. Şurubu, birazcık alıp başparmağınız ve işaret parmağınız arasında iplikçikler oluşana kadar kaynattıktan sonra ılıtınız.

Pudra şekerini orta boy bir kaseye koyup, şurubu yavaş yavaş tahta kaşıkla devamlı çırparak katınız. Karışım koyu ve pürüzsüz olana kadar çırpmaya devam ediniz.

Kaseyi sıcak suyun içine yerleştirip, hazırladığınız karışımı hafif ateşte, ılık ve sürülebilecek kıvama gelinceye kadar ısıtınız.

Kasedeki karışımın yarısını kenardaki kekin üstüne döküp sıcak suya batırılmış bir bıçakla her yanına yayınız. Kekin üstünü kapladıktan sonra bıçağı temizleyip, kekin kenarına dayayarak, keki ,döndürerek yanlarına da süsleme karışımından düzgün biçimde sürünüz.

Bıçağı tekrar yıkayıp, enlemesine tutarak kekin üstünü düzleştirdikten sonra, bir kenara bırakarak süslemenin tutmasını bekleyiniz.

Ucuna «yazma» parçası takılmış süsleme torbasına süsleme karışımının kalan yarısını (dilerseniz besin boyasıyla renklendirerek) doldurup, kekin üstüne 12 çizgiyle bölecek biçimde sıkınız.

Bölümlerin içine burç işaretlerini yapıp, keki bir kenara bırakarak, süslemenin sertleşmesini bekleyiniz.

Not: Doğum günleri yada herhangi bir davet için yapabileceğiniz bu güzel pastanın üstü, burçların amblemleriyle süslenmiştir. (Resim çizemiyorsanız bir kâğıda burçların önce kopyasını çıkarıp sonra kekin üstüne kâğıdı yerleştirerek iğneyle üstünden geçiniz. Kâğıdı kekten çekip süsleme torbasıyla çizgilerin üstünden krema sıkarak geçiniz.)