



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAM AĞACI PASTA

Malzeme:

5 kahve fincanı Tozşeker

4 adet yumurta

2 su bardağı Bizim Mutfak Un

1 su bardağı süt

4 çorba kaşığı Bizim Mutfak Kakao

1 paket Bizim Mutfak Hamur Kabartma Tozu

Yeteri kadar vişne suyu

Üzeri için :

400 ml krema

5 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Bir miktar yeşil ve kahverengi gıda boyası

2 paket krokan

Kek için derin bir kaseye yumurtaları ve tozşekeri alıp mikserle iyice çırpın. Un, kakao ve kabartma tozunu bir kabın içinde karıştırın. Sütü ve unlu karışımı da yumurtalara ilave ederek çırpmaya devam edin. Çam ağacı şeklindeki kalıbı yağlayıp unladıktan sonra hazırladığınız hamuru kalıba yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Kek soğuduktan sonra yatay olarak keki ortadan ikiye kesin ve vişne suyu ile kekin iç tarafını hafifçe ıslatın. Diğer tarafta üzeri için krema ve pudra şekerini iyice çırpın. Kremanın bir kısmını kekin alt katına sürdükten sonra üzerine küçük parçalar halinde kesilmiş krokanı serpin. Tekrar ince bir tabaka krema sürün. Kekin üst kısmını yerleştirin. Kalan kremayı ikiye bölün. Bir kısmına yeşil, diğerine kahverengi gıda boyası damlatın ve boyanın eşit dağılması için iyice karıştırın. Kahverengi kremayı ağacın gövde kısmına, yeşil kremayı ise ağacın üst kısmına sürün ve üzerini şekerlerle süsleyin.