



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖRT RENKLİ PASTA

MALZEME:

10 yumurta
10 çorba kaşığı toz şeker
10 çorba kaşığı un
yarım paket vanilya
ıslatma suyu
pasta kremi
kakao
şeker boyası (dilediğimiz 4 renkte).

HAZIRLANIŞI:

Yumurtalar bakır bir tencereye kırılır. Üzerine şeker dökülür.
Un, bir kaba elenir. Üzerine vanilya dökülüp karıştırılır.
Yumurtanın bulunduğu kaba dökülür. İyice karıştırılır.
İçi yağlanmış pasta kalıbına konur.
Önceden ısıtılmış orta hararetli fırında 45 dakika pişirilir.
İloldıktan sonra kalıptan çıkarılır. Enine 3 parçaya ayrılır. Her parça, ıslatma suyu ile ıslatılır.
Üzerlerine krem sürülür. Sonra, parçalar üst üste konur.
Pasta kremi, 4 parçaya ayrılır.
Bir parçasına kakao, diğerlerine de şeker boyları (ayrı ayrı) konulup. karıştırılır.
Her renk, "huni" yardımıyla pastanın üzerine, istenilen şekilde dökülür. Böylece, pastanın üstü 4 ayrı renkte kaplanmış olur.
Kenarlar da "renkli kremlerle" süslenir.