



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN PASTASI

Malzeme:

9 yumurta

8 fincan un

8 fincan şeker

Ara kreması:

1 su bardağı un

1 su bardağı şeker

1 yumurta sarısı

1 kilo süt

1 paket kakao

Üst kreması:

1 su bardağı un

1 su bardağı şeker

1 yumurta akı

1 kilo süt

100 gr tereyağı

Krem şanti taklidi:

1 su bardağı süt

1 fincan nişasta

100 gr tereyağı

1 çay bardağı şeker

Yapılışı:

7 yumurta ile 2 yumurta akı şeker ile mikserde boza kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Un ve kakao katıp karıştırılır. Büyük fırın tepsisine (yuvarlak) yarısı dökülür. Fırına verilir. Diğeri de aynı şekilde pişirilir.

Ara kremanın yapılışı: Un, şeker yumurta, süt, kakao muhallebi kıvamında pişirilir. Vanilya ilave edilip mikserde çırpılır.

Üst kremasının yapılışı: Un şeker, yumurta, süt muhallebi kıvamında pişirilir. Vanilya ve yağ ilave edip mikserde çırpılır.

Krem şantinin yapılışı: Süt, şeker, nişasta karıştırılır, koyuca pişirilir. Ateşten indirildikten sonra tereyağı katarak mikserde iyice çırpılır. Pastanın üstü beyaz olacağı için krem şantiye yarım çay kaşığı kırmızı pasta boyası konur.

Pastanın hazırlanışı: Tepsiyeye bir kalıp kek koyup hazırladığınız beyaz kremayı sürün. Üstüne diğeri keki koyun. Üstüne hazırlamış olduğunuz beyaz kremayı sürün. Onun üstüne de kırmızı krem şantiyi süslü şekilde sıkın.