



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAİRY PLATİNUM PASTASI

Gülhan Kara

- 3 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Toz Şeker
- 1 Su Bardağı Karışık Kuru Meyve Şekerlemesi
- 2 Çorba Kaşığı Nişasta
- 125 Gr. Margarin
- 2 Su Bardağı Un
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 3 Çorba Kaşığı Kakao
- 80 Gr. Eritilmiş Bitter Çikolata
- 3 Su Bardağı Süt
- 3 Çorba Kaşığı Kakao
- 1 Adet Yumurta
- 1 Adet Yumurta Sarısı
- 1 Çorba Kaşığı Nişasta
- 3 Çorba Kaşığı Un
- 1.5 Çay Bardağı Tozşeker

Fırını 180 dereceye yarlayıp ısıtın. 15x25 cm ebatlarında dikdörtgen bir kek kalıbını yağlayın. Keki hazırlamak için yumurtaları toz şekerle çırpın. Sırasıyla kek hamuru için gerekli tüm malzemeyi ekleyip karıştırın ve hamuru kalıba boşaltın. Önceden ısınmış 180 derece fırında 35 dakika pişirip soğuyunca kalıptan çıkarın. Kremayı pişirmek için sütü bir tencereye koyun. İçine diğer malzemeleri ilave edip tel çırpıcı ile çırpın. Orta ateşte devamlı karıştırarak koyulaşana kadar pişirin ve soğumaya bırakın. Şeker hamurunun büyükçe bir parçasını ayırın. Kalan kısmını da Fairy logosundaki renklendireceğiniz kısımlara göre parçalara bölün. Beyaz hamura kürdan ucuyla bir miktar siyah sıvı gıda boyası koyup mermer üzerinde hamuru yoğurarak boyayı yedirin ve gri bir hamur elde edin. Diğer hamur parçalarını da diğer renklerle aynı şekilde yoğurarak renklendirin. Soğuyan keki enine iki parçaya kesin. Alt katın üzerine çikolatalı kremayı bir kat halinde yayıp diğer keki üzerine kapatın. Kremadan bir iki kaşık kadar kalacaktır. Kalan kremayı spatula ile kekin üzerine ve çevresine ince bir kat halinde sıvayın. 1 kg gri şeker hamurunu merdane ile açıp pastanın üzerine kaplayın. Boş Fairy Platinum ambalajının üzerine bir kağıt koyup kalemle logoyu çizin. Sonra şekilleri makasla kesin. Mavi, siyah, kırmızı, sarı, simli gümüş rengli gıda boya ile renklendirilmiş renkli hamurları merdane ile açıp kestiğiniz parçaları kalıp olarak kullanarak hamurları kesin ve pastanın üzerine yerleştirin. Çevresini bir kurdele ile bağlayarak süsleyin.