TAVŞAN PASTA

Pandispanya için:
10 adet yumurta,
8 kahve fincanı şeker,
8 kahve fincanı un.
Kreması için:
4 su bardağı süt,
gıda boyası,
4 çorba kasığı un,
6 çorba kaşığı tozşeker,
1 kutu labne peyniri.
Üzerine:
çikolata sos ve şekerlemeler.

Pandispanya malzemelerini ikiye ayırın. Ayrı ayrı çırpıp yuvarlak bir kek kalıbına boşaltın, önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin. Soğutun, kremasını hazırlayın.
Bunun için un ve tozşekeri karıştırın. Sütü ekleyin ve muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocaktan aldığınız keramaya labne peynirini ekleyin. Kremadan az bir parça ayırıp yeşil gıda boyasıyla karıştırın.
Pandispanyalardan birini iki kenarından kulak olacak biçimde kesin. Kesilen pandispanyanın otası papyon şeklini alacaktır. Uzunca bir tepsiye yuvarlak pandispanyayı yerleştirin.
Ortadan ikiye ayarm bir katına beyaz krema sürün. Diğer katının üzerine kapatın. Tümünün üzerine de kremayı iyice kaplayın. Kulak ve papyon biçiminde kestiğiniz pandispanyaları yerleştirin. Ortalarını boçakla dikkatlice kesin. Arasına kremayı iyice yayın. Papyonun üzerine gıda boyalı kermayı sürün. Kulaklarını ise beyaz kermayla örtün. Tavşan pastanın papyonunu şekerlemelerle süsleyin. Yüz kısmına marketlerde hazır satılan çikolatalı sos ile göz ve diş yapın. Buzdolabında birkaç saat bekletin.

© lezzetler.com tarif no:16874 • adı:Tavşan pasta • gönderen:rengin • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:38