



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVŞANLI DOĞUM GÜNÜ PASTAM

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Paket krem şanti
- 3 Kahve Fincanı şeker
- 1 Paket kakaolu puding
- 1 Paket şekerli vanilin
- 3 Adet yumurta
- 0,5 Kahve Fincanı süt
- 1 Paket kabartma tozu
- 3 Kahve Fincanı un

Yumurta ve şeker ayrı bir yerde şekerler iyice eriyene kadar çırpılır. Üzerine; un , süt,margarin, kabartma tozu ve şekerli vanilin eklenir,ve karıştırmaya devam edilir. 180 dereceye önceden ayarlanmış fırında pişirilir. Ayrı bir yerde puding ve krem şanti hazırlanır. Fırından çıkarılan kek enine ortadan ikiye ayrılır.(üst parçası tavşanımızın yüzünü oluşturacak.) Alt parça ise ortada bir papyon ve kenarlarında ise kulak parçası olabilecek şekilde kesilir.(resimde daha net anlaşılıyor.) Tavşanımızın papyonu ve kulakları puding ile, yüzü ise krem şanti ile kaplanır. Pudingin kalan kısmı ile de tavşanın gözü, ağzı, ve bıyıkları yapılır. İsteğe göre bonibonlar ile de süs yapılabilir.