



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ATEŞ TOPU

- 1 Tane hazır kek
- 1,5 Su bardağı su
- 1 Kg. süt
- 1 Su bardağı + 1 çorba kaşığı un
- 2 Kaşık toz badem
- 125 gram margarin
- 1 Su bardağı şeker
- 1 Yumurta sarısı
- 1 Limon kabuğu rendesi
- 1 avuç vişne
- 10 adet kayısı
- vanilya
- Sos Malzemesi:
 - Yarım su bardağı su
 - 2 Kaşık kakao
 - 2 Kaşık şeker
 - 2 Kaşık margarin

Kreması bilindiği gibi yapılır. Ocaktan almaya yakın yumurta sarısı, ocaktan alındıktan sonra margarin eklenir. Mikserle iyice karıştırılır. Diğer taraftan kek enine ikiye kesilir. İlk parçası büyük bir kase nin ortasına yerleştirilir. Üzerine kremamın hepsi eklenir. Aralarına meyveler serpilir. Kremanın üzerine de kekin diğer kısmı konur. Buzdolabının alt gözünde bir gece bekletilir. Ertesi günü servis tabağına ters çevrilir. Sosu hazırlanır, pastanın üzerine dökülür ve servise sunulur.