



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI BEBEK PASTA

4 adet yumurta
12 yemek kaşığı un
15 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
75 gr margarin
1 adet ayva
1 çay bardağı su
1 adet yeşil elma
1 çay kaşığı tatçın
1 su bardağı süt
1 kilo turuncu şeker hamuru
1 adet barbie bebek
1 kilo beyaz şeker hamuru
1 adet muz
1 yemek kaşığı bal
1 su bardağı nişasta

Pastanın kekini hazırlayın:

Bunun için yumurta ve şekerini mikserle köpük köpük olup kadar çırpın.

Un, kakao, kabartma tozunu ve 75 gr margarin ekleyerek karışımı yeniden çırpın.

Karışımı kümbet şeklinde kek kalıba dökün. 180 derecede 45 dakika pişirin ve pişen keki bir gece üstü kapalı şekilde bekletin. Dinlenen keki 3 kata ayırın.

İç malzemesini hazırlayın:

Ayva ve elmayı rendeleyin, 3 yemek kaşığı şeker, 1 çay bardağı su ve 1 çay kaşığı tarçın ekleyin ve pişirin. Soğuması ve kıvamı güzel olması için bir kenarda bekletin.

Bebek pastanızı süsleyin:

Kalıptan çıkarttığınız kümbet şeklindeki kekin tam ortasına bacaklarını çıkarttığınız bebeğin girebileceği şekilde bir delik açın ve keki enine 3 eşit parçaya ayırın.

Kekin alt tabanını servis tabağına yerleştirin üzerine yarım bardak soğut süt dökün ve daha önceden hazırladığınız ayvalı, elmalı karışımdan sürün ve üzerini Muz dilimleri ile süsleyin. Diğer kata da aynı işlemi uygulayın.

500 gr beyaz şeker hamurunu nişasta ile yırtılmayacak incelikte açın. Bir miktar bal kullanarak şeker hamurunu kekin üzerine yapıştırın ve donması için kenara alın. Pastanın üzerine bebeği oturtun. İsteğinize göre bebeğin üst kıyafetini oluşturun. Etek kısmına geldiğinizde

1 kilo turuncu şeker hamurunu ve yarım kilo beyaz şeker hamuru tekrar nişasta yardımıyla açın ve bu parçalardan uzun şeritler kesin bu şeritleri turunculu beyazlı olarak kekin üzerine bal yardımıyla yapıştırın. Pileli görüntü vermek için, şeker hamurundan hazırladığınız şeritleri birbirinin üstüne gelecek şekilde kekin üstüne yerleştirin.