



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBİELİ PASTA

Büyük boy pandispanya için:

5 adet yumurta

4'er kahve fincanı tozşeker ve un

Orta boy pandispanya için:

4 adet yumurta

3'er kahve fincanı tozşeker ve un

Küçük boy pandispanya için:

3 adet yumurta

2'er kahve fincanı tozşeker ve un

İçinin kreması için:

3 çorba kaşığı tozşeker

2 çorba kaşığı un

2 su bardağı süt

50 gram margarin

Üzerinin kreması için:

1 paket pasta kreması

1 çay kaşığının ucuyla pembe gıda boyası

1 paket krem şanti

1 su bardağı soğuk süt

Renkli şekerlemeler

1 adet barbie bebek

Büyük boy, orta boy ve küçük boy pandispanya malzemelerini ayrı kaplarda karıştırın. 3 ayrı büyüklükte yağlanmış ve unlanmış yuvarlak kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kabarana kadar pişirin. İçinin kreması için, bir tencerede tozşeker ve unu karıştırın. Sütü ilave edip tahta bir aşıkla muhallebi kıvamına gelene kadar sürekli karıştırarak pişirin. Ocaktan aldığınız muhallebiye margarin ilave edin ve karıştırın. Soğuttuğunuz kekleri en büyük boy altta olacak biçimde üst üste koyun. Kenarlarını orantılı biçimde olacak şekilde bıçakla düzeltin ve kabarık etek görüntüsü almasını sağlayın. Sonra kekleri dikkatlice yatay olarak ortadan ikiye ayırın. Birer katına hazırladığınız kremayı sürün. Diğer katları da üst üste koyun. Barbie bebeği en üstteki kekin ortasından dikkatlice yerleştirin. Pasta kremasını üzerindeki tarife göre hazırlayın. Pembe gıda boyasını ekleyip iyice karıştırın. Keklerin üzerini tamamen kaplayacak biçimde bu kremayı sürün. Krem şantiyi soğuk sütle çırpın ve krema sıkacağına doldurun. Pastanın üzerine etek katı biçiminde şekil verin. Renkli şekerlemelerle süsleyin. Buzdolabında 2-3 saat beklettikten sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:161451 • adı:Barbieli Pasta • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:27.04.2024 - 19:14