



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜYÜK BOY YAŞ PASTA

8 adet yumurta
2 su bardağı toz şeker
2 çay bardağı sıvı yağ
2 çay bardağı ılık su
2 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
Yaklaşık 4 su bardağı un
Islatmak için:
2 çay bardağı süt
Arası için:
1 paket kakaolu pasta kreması
1 su bardağı süt
Üzeri için:
2 paket sade krem şanti
2 su bardağı sıvıyağ
Mavi gıda boyası
İsteğe bağlı pasta süsleri

Mikser kabına 4 adet yumurta, 1 su bardağı toz şekerini alalım, mikserle iyice çırpalım. Daha sonra bir çay bardağı su ve 1 çay bardağı sıvıyağ ekleyelim, tekrar çırpalım. Daha sonra 2 su bardağı un, 1 kabartma tozu, 1 vanilya ekleyelim, tekrar çırpmaya devam edelim. Hamurumuzu yağlanmış büyük boy fırın tepsimize dökelim. Kalan malzemelerimizle yine aynı şekilde bir kek hamuru daha hazırlayalım ve onu da fırın tepsimize dökelim ve her ikisini de önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişirelim ve fırından çıkarıp soğumaya bırakalım. Keklerimiz soğurken biz de pasta kremamızı hazırlayalım. Mikser kabına 1 adet pasta kremamızı 1 su bardağı sütümüzü dökelim ve mikserle iyice çırpalım. Soğuyan kekimizi geniş bir tepsiye alalım. Üzerine bir çay bardağı süt dökelim, her tarafına gezdirelim. Daha sonra kremamızı kekin üzerine sürelim. Diğer kekimizi de kremamın üzerine kapatalım, tekrar bir çay bardağı süt ile ıslatalım ve bir saat buzdolabında bekletelim. Beklettiğimiz pastamızı dolaptan çıkaralım, 2 paket çırpılmış krem şanti ile her tarafını kaplayalım artan krem şantiye mavi gıda boyası ekleyelim ve pastamızın kenarlarını süsleyelim. Daha sonra üzerini istediğimiz şekilde süsleyelim. Ben üzerindeki yazıları kurabiye hamuruyla yaptım. Siz de isterseniz o şekilde yazabilirsiniz. Pastamızı bir saat kadar beklettikten sonra dilimleyerek servis yapabiliriz.

