



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÖRT RENKLİ PASTA

10 adet yumurta  
300 gr. un (10 çorba kaşığı dolusu)  
250 gr. tozşeker (10 çorba kaşığı dolusu)  
Ara kremi  
Vanilya  
Islatma suyu

10 yumurtadan pandispanyayı hazırlayınız.  
Fırından aldığınız pandispanyayı soğutup enine 2'ye veya 3'e kesiniz.  
Her parçayı ıslatma suyu ile ıslatınız.  
Pasta kremi hazırlayınız.  
İki parçaya ikişer çorba kaşığı krema koyup yüzey kadar yayın.  
Parçaları tekrar üst üste koyup, pastayı eski şekline getiriniz.  
Kalan kremi 4 eşit parçaya ayırınız.  
Bir tanesini olduğu gibi, bir tanesine de kakao karıştırarak koyu renge getiriniz.  
İki adedine de istediğiniz bir renk şeker boyası katarak renklendiriniz.  
Her rengi ucuna duy takılmış torbaya doldurup pastanın çeyrek kısmına şekilli sıkınız. Bu pastanın üzeri 4 renkle tamamen kaplanmış olmalıdır.  
Pastanın kenarlarını da renkli kremlerle kaplayınız.  
Servis tabağına alıp, servis yapınız.