



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIÇI PASTASI

10 adet yumurta
250 gr. tozşeker (10 çorba kaşığı)
300 gr. un (10 çorba kaşığı)
Vanilya
Limon kabuğu rendesi
Islatma suyu
Kakaolu pasta kremi
Çikolatalı fondon
Beyaz Krem
Yeşil fıstık, şekerleme vb.

10 yumurtadan pandispanyayı hazırlayınız.
Varsa yarım daire şeklindeki bir kaba, yoksa dikdörtgen şeklindeki bir kek kalıbına hamuru koyup, pişiriniz.
Fırından aldığınız yarım daire şeklindeki kalıba hiçbir işlem yapmayınız, eğer kek kalıbı kullandıysanız, onun etraflarından keserek keki fiçi şekline getiriniz.
Enine 2'ye veya 3'e kesip, ıslatma suyu ile her parçayı ıslatınız.
Kakaolu pasta kremi üzerine sürüp, pasta parçalarını üst üste koyunuz.
Üst yüzeyi de çikolatalı fondana batırıp donması için bir kenara bırakınız.
İki uçlara da açık renkte bir krem sürerek fiçi şeklini muhafaza ediniz.
Baş taraflara bıçağın ucuyla 2-3 çizgi yaparak tam fiçi şekline getiriniz.
Bu çizdiğiniz yerleri yeşil fıstık, ceviz vb. ile süsleyip, çember şekli veriniz.
Kalan kısımları da şekerleme, fındık, fıstık vb. ile süsleyip, servis yapınız.