



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GENÇ KIZ KALBI

1 kek (20 cm'lik kalp biçiminde kalıpta pişirilmiş)
200 gr çilek reçeli
500 gr fondan (yumuşatılıp sıcak tutulmuş)
1 çay kaşığı kırmızı şeker boyası
8 çorba kaşığı şurup (sıcak)
250 gr (2 su bardağı) pudra şekeri
2-3 çorba kaşığı su

Keki düz bir yere koyup uzun ve keskin bir bıçakla ortasından ikiye bölünüz. Birinin üstüne çilek reçeli sürüp, ikinci yarısını üstüne koyarak bir kenara bırakınız.

Yumuşatılmış fondanı tahtanın üstünde birkaç dakika, pürüzsüz, sert ama bükülebilir olana kadar yoğurunuz. Fondanı, merdane ile 0,5 cm kadar kalınlıkta açınız. Keskin bir bıçakla yada kalp biçimi kesici ile ince bir şerit kesip, üç küçük kalp ve büyücek bir fiyonk yapıp bir kenara bırakınız.

Geri kalan fondanı, ateşe dayanıklı bir cam kaseye koyunuz. Kaseyi yarısına kadar kaynar su dolu bir tencerenin içine oturtup tencereyi orta ateşe koyunuz. Fondan iyice yumuşayınca yavaş yavaş şurubu ekleyiniz. Şurubun tamamı bitip, fondan iyice yumuşayınca, kırmızı şeker boyasını ekleyiniz. (Fondan koyu kırmızı olmalıdır. Bunun için, gerekiyorsa biraz daha şeker boyası katabilirsiniz.)

Tencereyi ateşten alıp kaseyi içinden çıkarınız. Bir bıçağın tersiyle fondanı kekin üstünü ve yanlarını iyice örtecek biçimde yayınız. Bıçağı çabucak kaynar suya batırıp çıkararak üstünü düzgünleştiriniz. Keki yavaşça servis tabağına alınız.

Hazırladığınız küçük kalpler ve fiyonkla kekin üstünü süsleyip bir kenara bırakınız.

Pudra şekerini küçük bir kaseye koyunuz. Yavaş yavaş suyu katıp tahta bir bıçakla devamlı çırparak koyu bir pasta süslemesi hazırlayınız.

Ucunda yıldız biçimi olan bir sıkma torbasına pasta süslemesini doldurup kekin alt ve üst kenarlarına çepeçevre yıldızlar sıktıktan sonra, pastanızı dilediğiniz zaman servis ediniz.