



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖKKUŞAĞI PASTA

4 kahve fincanı toz şeker
4 kahve fincanı un
1 kahve fincanı nişasta
4 adet yumurta
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 yemek kaşığı kaynar su
Gökkuşağı renklerinde gıda boyası
Krema malzemeleri:
250 gram tereyağı
80 gram toz şeker
1 litre süt
Yarım paket vanilya
70 gram nişasta
80 gram pudra şekeri

Yumurta aklarını krem şanti kıvamına gelene kadar çırpın. Şekerin yarısını ekleyin, şeker eriyinceye kadar çırpmaya devam edin. Yumurta sarılarını kalan şeker ve kaynar su ile karıştırın, 6-7 dakika çırpın. Şeker eridiği zaman yağı ekleyin ve çırpın.

Yumurta akları ve sarıları ile toz malzemeleri de ekleyin ve çok az çırpın. Farklı kaplarda gıda boyalarıyla karıştırarak istediğiniz renkleri elde edin. Unlanmış ve yağlanmış kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında batırdığınız kürdan temiz çıkıncaya kadar istediğiniz renkleri ayrı ayrı pişirin. Daha sonra krema için şeker, nişasta ve sütü karıştırarak pişirin.

Margarin, pudra şekeri ve vanilyayı birlikte karıştırarak beyazlaştırın. Ilınan kremaya azar azar koyup 10-15 dakika çırpın. Buzdolabında bir gece boyunca bekletin. Fırından çıkarıp soğuttuğunuz her renk katının arasına krema sürerek birleştirin.

