



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÖKKUŞAĞI PASTA

12 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı pudra şekeri
2 buçuk su bardağı un
Yarım su bardağı mısır nişastası
Yarım çay bardağı ılık su
Yarım çay kaşığı mor gıda boyası
Yarım çay kaşığı mavi gıda boyası
Yarım çay kaşığı yeşil gıda boyası
Yarım çay kaşığı sarı gıda boyası
Yarım çay kaşığı turuncu gıda boyası
Yarım çay kaşığı kırmızı gıda boyası
Kreması için:
3/4 bardak muzlu süt
300 gram krema
200 gram mascarpone peyniri
1 çay kaşığı limon suyu
2 kaşık renkli süsleme şekeri

Yumurtalarının beyazlarını ve sarılarını ayrı kaplara alın ve beyazları bir mikserle hızlı devirde katılaşıncaya kadar çırpın. Yumurta sarılarının üzerine ise toz şekeri, unu, pudra şekerini ve mısır nişastasını koyun ve iyice karıştırın. Pürüzsüz bir karışım elde edene kadar karıştırma işlemine devam edin. Daha sonra bu harcı çırpıtığınız yumurta aklarının içine dökün ve yavaşça karıştırın.

Ortaya çıkan pandispanya hamurunu altıya bölün ve her birine farklı renk gıda boyası damlatın. Hamurun rengi homojen bir hal alana kadar karıştırın. Böylece altı farklı renkte kek harcı elde edeceksiniz.

Fırınınızı 175 derecede ısıtın. Renkli harçları kâğıt kaplı kelepçeli kek kalıplarına ayrı ayrı dökün ve fırına atıp 15 dakika kadar pişirin. Fırından çıkardığınız kek tabanlarını soğuyana kadar dinlendirin.

Pasta kremasını hazırlamak için kremayı bir kaba alın ve köpük köpük olana kadar çırpın. İçine limon suyunu ve koyu bir kıvama sahip mascarpone peynirini ekleyip mikser yardımıyla iyice karıştırın ve buzdolabına dinlenmeye bırakın.

Piştirdiğiniz pandispanya keklerinin kenarlarını kesip hepsini bir hizaya gelecek şekilde ayarlayın. Önce mor tabanı koyup üzerini muzlu sütle ıslatın. Daha sonra buzdolabında beklettiğiniz kremayla üzerini kaplayın. Daha sonra bu katın üstüne mavi, yeşil, sarı, turuncu ve kırmızı katları koyup aynı işlemleri tekrarlayın.

Keklerin hepsini yerleştirdikten sonra pastanın tamamını bol kremayla kaplayın ve kenarlarını bir spatula yardımıyla iyice düzleştirin. Üzerine renkli şekerlerle pastanızı süsleyin.

Servis etmeden önce bir süre buzdolabında bekletirseniz çok daha lezzetli bir pasta elde edersiniz.



© lezzetler.com tarif no:144486 • adı:Gökkuşağı Pasta • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:13.05.2024 - 18:25