



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖKKUŞAĞI PASTASI

180 gr + 2 tatlı kaşığı tereyağı
250 gr (1 su bardağı) toz şeker
300 gr (2+1/2 su bardağı) un
2+1/2 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 kahve kaşığı tuz
3yumurta
1/2 su bardağı portakal suyu
2 çorba kaşığı süt
125 gr (1/2 su bardağı) krema
Süslemesi:
125 gr (8 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
450 gr (4 su bardağı) pudra şekeri
2 damla yeşil şeker boyası
4 tatlı kaşığı portakal suyu
3 damla portakal rengi şeker boyası
2 damla sarı şeker boyası
3 damla kırmızı şeker boyası
2 damla eflatun şeker boyası

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.

2 tatlı kaşığı yağla 20 cm'lik bir kek kabını yağlayıp bir kenara bırakınız.

Büyük bir kasede geri kalan 180 gr yağı tahta bir kaşıkla hafif ve kabarık olana kadar dövdünüz. Sekeri ekleyip karışımı pürütsüz ve kremamsı kıvama gelene kadar dövmeye devam ediniz.

Un, kabartma tozu ve tuzu orta boy bir kaseye eleyip karıştırınız.

Birer birer 3 yumurtayı ve her yumurta ile de 1 çorba kaşığı unu, şeker-yag karışımına ekleyiniz.

Büyük bir madeni kaşıkla, kalan un karışımını yedirip, portakal suyu, süt ve kremayı ekleyerek, malzeme iyice karışana kadar karıştırınız.

Hazırladığınız bu kek hamurunu kaşıkla kek kabına boşaltıp, kaşığın tersiyle üstünü düzleştiriniz. Keki fırının orta katında 2 saat, ortasına batırılan bir şiş kuru ve temiz çıkana kadar pişiriniz.

Keki fırından alıp 3 dakika ılınmasını bekleyerek, kabın iç kenarında çepeçevre bir bıçak gezdiriniz. Keki tel ızgaraya çıkarıp tamamen soğumaya bırakınız.

Süsleme için orta boy bir kasede yağı tahta kaşıkla hafif ve kabarık olana kadar dövdünüz, pudra şekerini ekleyerek pürütsüz ve kremamsı olana kadar çırpınız. Karışımı 5 eşit parçaya bölüp kaselere ayırınız.

Küçük bir tahta kaşıkla yeşil şeker boyasını birinci kaseye katarak pürütsüz olup boya aynı derecede dağılana kadar çırpınız.

Portakal rengi şeker boyasını ikinci kaseye, sarı şeker boyasını üçüncü kaseye, kırmızı şeker boyasını dördüncü kaseye, eflatun şeker boyasını da son kaseye ekleyip aynı biçimde çırpınız.

Büyük ve keskin bir bıçakla keki 3 kat olacak biçimde kesiniz. Birinci katı servis tabağına yerleştirerek üstüne 2 çorba kaşığı yeşil süslemeden döşeyiniz. İkinci keki üstüne kapatıp onun da üstüne 2 çorba kaşığı portakal rengi süsleme döşeyerek üçüncü keki üstüne kapayınız.

Kekin en üstüne her renk süslemeden bütün süslemeler bitene kadar parça parça koyarak, kekin her tarafını örtecek biçimde ve dekoratif olarak döşeyiniz. Bıçakla renkleri hafifçe birbirine karıştırarak değişik bir desen verip, hemen servis ediniz.