



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL PASTA

Elif Korkmazel

1 adet hazır pandispanya keki

Krema için:

3,5 su bardağı süt

1 adet yumurta

2 çorba kaşığı buğday nişastası

2 çorba kaşığı un

1 su bardağı tozşeker

1 paket vanilya

Keki ıslatmak için:

1 çay bardağı süt

2 çorba kaşığı tozşeker

4 çorba kaşığı gülsuyu

Üzeri için:

5 adet kırmızı gül

1 adet yumurtanın akı

2 çorba kaşığı tozşeker

Krema için sütü bir tencereye alın ve ısıtın. Ayrı bir tencerede yumurta, nişasta, un ve toz şekeri karıştırın. Üzerine ılınmış sütü ekleyin ve tencereyi ocağa oturtun. Koyu muhallebi kıvamına gelene kadar sürekli karıştırarak pişirin ve ocaktan alın. Vanilyayı ekleyip karıştırın. Pandispanyayı ıslatmak için bir kasede süt, tozşeker ve gül suyunu karıştırın. Kekin her iki parçasını da bu karışımla ıslatın. Kekin alt tabanını servis tabağına alın ve üzerine kremanın yarısını sürün. Diğer keki üzerine kapatın ve kalan krema ile her tarafını kaplayın. Güllerin yapraklarını ayırdıktan sonra yıkayıp, kurulayın. Yumurta akını hafifçe çırpın ve gül yapraklarının uç kısımlarını bulayın. Daha sonra toz şekere bulayın ve pastanın üzerine yerleştirin. Buzdolabında 1 saat beklettikten sonra dilimleyerek servis yapın.

