



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMELLİ JÖLELİ KALP PASTASI

1,5 su bardağı un
2 adet yumurta
50 gr margarin
4 yemek kaşığı su
1,5 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı süt
1 paket jöle
2,5 çay bardağı sıcak su
200 ml krema
400 gr tatlı lor
1 yemek kaşığı limon suyu
5 yemek kaşığı esmer şeker
1 yemek kaşığı sıvı yağ

Pandispanya yapmak için unu, 50 gr eritilmiş margarin, yumurta ve 4 yemek kaşığı suyu ile 7-8 dakika çırpın. 24 cm çapındaki yağlanmış kelepçeli kalıba dökün ve pişirin. Fırından çıkartıp kalıbın içinde soğutun.

2 yemek kaşığı toz şekeri geniş bir kaba alıp kısık ateşte karıştırmadan eritin. Bal rengi aldığı anda sütü ekleyin, eriyinceye kadar karıştırıp ocaktan alın. Soğutup pandispanyayı ıslatın.

Jöleyi 2,5 çay bardağı sıcak suda eritin ve oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Kremayı ayrı bir kaptan 3-4 dakika çırpın ve jöleye ilave edin. 350 gr tatlı loru da ayrı kaptan 2-3 dakika çırpıp jöleye ekleyin. Hepsini birlikte 1 dakika daha çırpıp pandispanyanın üzerine dökün.

Pastayı buzdolabında kreması donuncaya kadar yaklaşık 4-5 saat bekletin.

Karamel kalpleri hazırlamak için şeker, su ve limon suyunu küçük bir tencereye alın. Orta ateşte arada karıştırarak kaynatın. Karamel rengi olduğunda ocaktan alın, bekletmeden iç kısımları yağlanmış ve pişirme kağıdı üzerine sıralanmış kalp şeklindeki kurabiye kalıplarına ince döküp donduktan sonra kalıplarını çıkartın.

Veya pişirme kağıdı üzerine aralıklı olarak birer yemek kaşığı dökün ve kalp şekli verin.

Servisten önce kalıbın kelepçesini çıkartın. Kalan 100 gr tatlı loru çatalla ezin, esmer şeker ile karıştırıp pastanın üzerine serpin ve kalpleri sıralayın.