



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ PASTA

10 adet yumurta
300 gr. un (10 çorba kaşığı dolusu)
Vanilya
250 gr. tozşeker (10 çorba kaşığı dolusu)
Islatma suyu
Kakaosuz pasta kremi
1 çay bardağı pudraşekeri

10 yumurtadan pandispanyayı hazırlayınız.
Kontrolünüzü yaptıktan sonra fırından alınız.
Kalıptan çıkarıp, soğutunuz.
Kalınlığına göre 2'ye veya 3'e kesiniz.
Her parçayı ıslatma suyu ile ıslatınız.
Hazırladığınız pasta kremi iki parçaya bolca sürüp, pastayı tekrar üst üste koyup, eski şekline getiriniz.
Kenarları da pasta kremiyle kapatınız.
Üzerine de çok ince olarak pasta kremi sürünüz.
Bir avuç pudraşekeri elekten pastanın üzerini tamamen kaplayacak şekilde geçiriniz.
Kalan pudraşekeri de kenarlara serpiştiriniz.
Şiş yaptığınız çubuklardan birini ateşte iyice kızdırınız.
Kızan şiş pudraşekerinin üzerine kafes kafes olacak şekilde şekerleri yakıp, pastanın üzerine süsler yapınız.
Kenarları temizleyip, pastayı servis yapınız.