



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KİRAZLI MEZUNİYET PASTASI

2.5 su bardağı un  
1/4 çay kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı kakao  
1.5 su bardağı toz şeker  
2 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı vanilya esansı  
1 su bardağı ayran  
1 su bardağı süt  
100 gram margarin  
1 tatlı kaşığı kırmızı gıda boyası  
2 tatlı kaşığı limon suyu  
1/2 tatlı kaşığı karbonat  
450 gram tuzsuz krem peynir  
2 su bardağı toz şeker  
1/2 tatlı kaşığı yeşil gıda boyası  
15-20 adet konserve kiraz  
1 adet kırmızı kurdele

2 adet ortası borulu kek kalıbınıyağlayıp un serperek ve unu her tarafında gezdirerek fazlasını atınız. Fırınınızı 175 derecedeki sıcaklığa ayarlayıp yakınız. Derin bir kaba un, tuz, kakaoyu birlikte elekten geçirerek aktarınız. Aynı bir kapta ayran, süt ve boyayı karıştırınız. Kek hamurunu yapacağınız diğer derin bir karıştırma kabında margarin ve şekeri mikserle orta hızda 3-4 dakika karıştırınız, yumurtaları teker teker ekleyerek karıştırmaya devam ediniz. Vanilya esansını da ekleyip tekrar karıştırınız.

Boyalı ayran ve süt karışımını yumurtalı karışıma dikkatlice yavaş yavaş ilave edip karıştırmaya devam ediniz. Un ile karışmış olan malzemeleri sıvı karışımın olduğu kaba yavaş yavaş 3-4 defada boşaltarak iyice karıştırıp mikseri hamurdan çıkarınız. Kırmızı ve akıcı bir kek hamuru elde edeceksiniz. Kek hamuruna karbonatı katıp bir plastik spatula ile iyice karıştırınız. Limon suyunu da ekleyip yine spatula ile karıştırarak hamurun yarısını bir kalıba diğer yarısını öteki kalıba boşaltınız. Kalıpları hafifçe zemine vurarak hamurun içinde hava kalmamasını ve kek hamurunun yüzeyinin düzelmesini sağlayınız. Gerekirse spatula ile düzeltebilirsiniz. Kek hamurlarını bekletmeden önceden ısıtılmış fırına koyunuz. Yaklaşık 30-35 dakika pişiriniz. Piştiğini anlamak için kürdan batırınız. Eğer kuru çıkmışsa kek pişmiş demektir.

Pişen kekleri tel ızgara üzerine çıkararak tamamen soğumalarını sağlayınız.

Soğumuş kekleri kalıplarından dikkatlice çıkarınız ve bir düz tabağa koyunuz. Keklerden birini, kolaylıkla süsleyebilmek için yüksek ayaklı bir kek tabağına yerleştiriniz. Çalışırken rahat edeceğiniz şekilde süsleme esnasında kendinize doğru çevirerek çalışabilirsiniz.

Ön hazırlık olarak yıldız ucu takılmış sıkma torbasını yüksekçe bir su bardağına torbanın ucu aşağıda olacak şekilde yerleştiriniz. Böylelikle torbaya süsleme malzemesini daha rahatlıkla koyabilirsiniz.

Süslemesi için krem peyniri bir karıştırma kabında mikserle iyice karıştırınız. Önce vanilyayı sonrada boyayı ekleyip karıştırınız.

Toz şekeri azar azar katarak tamamı bitene kadar karıştırınız.

Yeşil renkli bu kaplama malzemesiyle önce kekin tamamını kaplama ince ve düz bir kat halinde kaplayınız. Bu işlemi geniş bir bıçak veya bir spatula ile yapabilirsiniz. Kaplama malzemesinin bir kısmını su bardağının içindeki sıkma torbasının içersine yarısını aşmayacak şekilde koyunuz ve ikinci katı için küçük yıldızlar yaparak keki süslemeye başlayınız.

Keki süslemeye ortadaki boşluğun en altından tek sıra halinde başlayınız. Kaplamayı sıkarken en fazla bir santim yükseklikte olacak şekilde sıkınız. İlk sırayı bitirip ikinci sıraya, üçüncü sıraya arada boşluk bırakmadan geçiniz. En yukarı üst düzlüğe geldiğinizde bu kısmı sonradan süslemek için boş bırakınız. Keki dış kısmını süslemek için yine en alttan başlayınız. Önce alttaki tek sırayı bitirip sonra boşluk bırakmadan diğer sıraları yukarıya kadar tamamlayınız. En üstteki düzlüğe geldiğinde buradaki boşluğu yine tek sıra halinde boşluksuz doldurunuz ve keki tamamen yeşil küçük yıldızlarla kaplayınız. Sıkma torbasında kaplama malzemesi azaldıkça gerektikçe yeniden ilave ediniz.

Kaplamasını tamamladığınız keki 15-20 dakika buzdolabında soğumaya bırakınız.

Keki dolaptan çıkarıp üzerine konserve kirazları belli aralıklarla yerleştiriniz. Kirazları yerleştirmeden önce kağıt havlu üzerinde fazla sularını çekmesini sağlayınız. Küçük bir kırmızı kurdele veya şekerden yapılmış kurdeleyle süsleyip servis yapınız.

