



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KARAMELLİ PASTA

2 katlı hazır pasta keki
400 gr. tozşeker
yarım limon
200 ml. krema
30 gr. pudra şekeri
30 gr. kakao
50 gr. bademli krokan

200 gr. toz şekeri kısık ateşte karamelleştirin. 200 ml. su ekleyip kaynatın. Koyulaşmaya başlayınca ateşten alın, bir damla limon suyu atıp ateşten alın. Hazır pasta keklerinin katlarını karamel sosun yarısı ile ıslatın. Kremayı pudra şekeri ile çırpılarak karıştırın. Kalan karamel sosu ve kakaoyu ekleyip beraber çırpın. Keklerin arasına sürün, badem krokanları kremanın üzerine yerleştirin. Kalan toz şekeri kısık ateşte karamel yapın. Sıcakken pastanın üzerini ve yanlarını kaplayın.