



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜTÜK PASTA

Gereçler:

- 1 adet rulo kalıbında pişirilip içi doldurulmamış sürger kek
- 1 ölçü Çikolatalı Yumuşak Krema
- 18 cm. çapında kek tahtası, gümüş renkli kağıt kaplı
- 50 gr şeker
- 1 çay kaşığı kaynar su
- Bülbül ve yılbaşı yaprakları

Rulo kekinizi yayıp, çikolatalı kremanın bir kısmını üzerine sürün. Rulo biçiminde kıverdiktan sonra, bir uçtan 5 cm.'lik bir parça kesin. Ancak bu parçayı dümdüz olarak değil de hafif eğimli olarak kesip, her iki parçayı kek tahtasına yerleştirin. Üzerlerini çikolatalı krema ile kapladıktan sonra ağaç damarlarını andıran şekilleri bir palet bıçağı ile oluşturun. Üzerine kar yağmış görünümü vermek için, üzerlerine biraz şeker serpiştirin. Kalan şekeri bir kabin içine koyup, torbadan sıkacak kıvama getirmeye yeterli yoğunlukta su ekleyin. Bunu kağıt krema torbasına doldurup, torbanın üst ucunu aşağı doğru kıverdiktan sonra, makasla küçük bir parça kesip, kütüklerin uçlarına ağaç damarlarını canlandırın çizimler yapın. Bülbül ve yılbaşı yapraklarını pastanızın üstüne yerleştirin.
