



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKUMLU SÜPRÜZ PASTA

- 50 gr margarin
- 1 paket kakaolu pasta tabanı
- 300 ml krema
- 1 yemek kaşığı toz jelatin
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1 su bardağı ananas veya elma suyu
- 1 su bardağı su
- 1 paket çilekli jöle
- 1 paket kivili jöle
- 1 paket çikolata sosu
- 25 gr renkli şekerlemeler
- 50 gr renkli lokum

Kakaolu pasta tabanını merdane ile çok hafif inceltin. Yuvarlak çukur kaseyi streç filmle kaplayın. Keki elinizle hafifçe bastırarak kaseğin içine yerleştirin. Ananas suyu ve jelatini sanayagını tencereye alıp düşük ısıda eritin. Ocaktan alıp üzerine soğuk suyu ilave edip karıştırın. Kremayı pudra şeker ile iyice çırpın. Hazırladığınız jelatinli karışımı kremaya ekleyip çırpın. Jöleleri tarife göre hazırlayın. Jöleden küçük küpler kesin. Kremanın içine ekleyip karıştırın. Keki üzerine aktarın.içine renkli lokumları koyup Kalan diğer pasta tabanını merdane ile inceltip kekin üzerini kaplayın. Streç film ile sarıp derin dondurucuda katılaşması için bekleyin. Servisten önce üzerini çikolata sosu ve renkli şekerlemelerle süsleyip servis yapın.

