



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTA SÜSLEMELERİ

Keki belli bir süslemeyle kaplamak için önce kayısı kaplaması sürüp katılaşmasını bekleyiniz. (Bu ilk kaplama zorunlu değilse de kırıntıların süslemeye karışmasını önlediğinden sonucun başarılı olmasına yardım eder. Kaplama yeterince kalı olmalı ve tümseklikleri kapatmalıdır. Kuru meyve, ceviz (kıyılmış yada bütün), v.b. ile süslendikten sonra katılaşmaya bırakılır.

Mermer Kaplama:

GLAS ROYAL ya da yumuşak FONDAN ile kaplanacak kekler, mermer kaplama ile kolayca süslenebilir.

1 çorba kaşığı süslemeye, birkaç damla şeker boyası yada 1 tatlı kaşığı toz kakao ekleyip, düzgün bir renk elde edene kadar iyice karıştırınız. (Bu renk beyaz süsleme ile tam bir zıtlık oluşturacak biçimde koyu olmalıdır.) Yağlı yada mumlu bir kağıttan yapılmış bir sıkma torbasına bu renkli süslemeyi doldurup, bir kenara bırakınız. Keki kalan beyaz süsleme ile kaplayıp, sıkma torbasını kullanarak, kekin üstüne 2 cm aralıklarla çizgiler halinde renkli süslemeyi sıkınız. Bir bıçağın ucunu renkli çizgilere dik gelecek biçimde süslemenin üstünde soldan sağa ve sağdan sola düzdün doğrular halinde gezdirip tüy ya da mermer etkisi veren bir görünüm elde ediniz. Keki, süsleme katılaşana kadar beklettikten sonra servis ediniz.

Değişik Uçlarla sıkarak değişik süslemeler

- 1) Sık tırtıllı uçla sıkılmış bu kabuk biçiminde süsleme, keklerin etrafının süslenmesinde kullanılır.
- 2) Torbayı glas royal ile doldurup, sıkıca tutarak sıkmaya başlayarak, 1 cm sıkınız.
- 3) Torbayı hafifçe kaldırıp, bastırarak 1 cm daha sıkınız. (Böylece bombeli olacaktır).
- 4) Keki üstünü kaplama ile kaplayıp, torbanın ucuna kalın düz uç takarak, düz çizgiler çizin.
- 5) Elinizi kaldırıp, indirerek kaplamayı sıkmaya devam edip, kekin üstünü çevreleyiniz.
- 6) Keki bir servis tabağına yerleştirip, aynı biçimde altını da kaplamayla çevreleyiniz.
- 7) Gül yapmak için, bir parça kağıdı süsleme çivisinin üstüne koyup, üstüne düz uçla glas royalı daire biçiminde sıkınız.
- 8) İlk dairenin etrafına, ikincisini sıkınız. (İkisinin de dik durmasına dikkat ediniz. Bunun için malzemenin sert olması gerekir).
- 9) Gül tamamlanana kadar aynı biçimde daireler sıkmaya devam ediniz. Gülü, kuruyana kadar kağıdın üstünde bırakınız.
- 10) Aynı uçla başka çiçekler de yapılabilir. Düz çiçek için yapraklarını düz kağıda sıkınız.
- 11) Yaprakların arasını açmamaya dikkat ederek, çiçeklerin yapraklarını bitiriniz.
- 12) Göbek yapmak için ince ve düz bir uç kullanıp, kuruyana kadar bir kenara bırakınız.
- 13) Doğum günü pastalarını, düz uçlu sıkma torbaları yardımıyla kolayca süsleyebilirsiniz.
- 14) Önce pastanın üstüne alt kenarlarına eğik paralel çizgiler sıkınız.
- 15) Uçlar birleşecek biçimde ters yönde eğik paralel çizgiler sıkınız.
- 16) Torbaya tırtıllı uç takarak yaptığınız ilk süslemelerin üstlerine ve altlarına kabarcıklar sıkınız.
- 17) Pastanın yan kenarlarına, düz bir uçla yarım çemberler sıkınız.
- 18) Önceden hazırlanmış gülleri yarım çemberlerin birleşme noktalarına yerleştiriniz.

Not: Pişirilmiş yada pişirilmemiş pasta süslemeleri kek, pötifur bisküvi ve hamur işlerinin süslenmesinde kullanılır.