



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RENGARENK PASTA

Pelin Yanık

3 adet yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı sıvı yağ  
Vanilya  
Kabartma tozu  
Aldığı kadar un

Önce bir kaptaki şeker ve yumurtayı çırpın. Daha sonra yağ ve sütü karıştırıp un kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip bir mikser yardımıyla çırpın. Pişmesi için 150 derecelik fırında 30 dk durması kafi. Margarin tencerede eritin ve unu ilave edip kavurun. Daha sonra sütü ekleyip karıştırın. Süt kaynayınca şekeri ve vanilyayı ekleyin krema kıvamına gelene kadar pişirin. Ocaktan alıp krem şantiyide ekleyerek çırpın. Ilıması için soğuk bir yere koyun. Kremamız hazır. Soğuyan keki ortadan 2 parçaya kesin ve alt tabanını biraz süt ile ıslatın. Daha sonra hazırlanan kremayı ortasına serin. Kremayı serdikten sonra ahududuları ortasına serpiştirin. Keki üst tabanını kapatın ve üst kısmına da kremayı güzelce serin. Yeşil ve kırmızı olan süsleme aslında bir kek. Yeşil ve kırmızı muffinler yapmıştım. 1 kırmızı ve yeşili derin dondurucu saklamıştım, bugün onları süslemek için kullandım. Kırmızı ve yeşil muffinleri rendeledim ve pastaya serpiştirdim. Ortasına da ahududularla süs yaptım.

