



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ PASTA

<https://www.elele.com.tr>

3 yumurta
1.5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı ayçiçek yağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 su bardağı un
2 yemek kaşığı kakao
Yeşil-kırmızı gıda boyaları
Krema için:
80 gr tereyağı
280 gr krem peynir
400 gr pudra şekeri
1 küçük şişe vanilya aroması

Yumurtalar ve şekeri iyice çırpın. Daha sonra kalan malzemeleri ekleyerek çırpmaya devam edin. Harcı dörde ayırıp yeşil ve kırmızı gıda boyaları ve kakao ile renklendirin. İçleri yağlanmış 4 kelepçeli kek kalıbına doldurun. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. Krema için gereken malzemeleri mikserle çırpıp soğuyana kadar buzdolabında bekletin. Keklerin arasına krema sürüp üst üste dizin. Servis yapın.



