



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKER HAMURU KAPLI PASTA

Nedime Arzu Taştekin

100 gr marshmallow şeker
1 yemek kaşığı su
1 yemek kaşığı tuz
1 paket pudra şekeri
½ çay kaşığı pembe gıda boyası
½ çay kaşığı beyaz gıda boyası
1 adet hazır pandispanya keki

Öncelikle şeker hamurlarını bir gün öncesinden hazırlayıp buzdolabında bekletiyoruz. Şekeri cam bir kaseye alıyoruz. Benmari usulü eritmek için cam kaseyi de ocağın üzerindeki içinde su kaynayan başka bir kabın içine oturtuyoruz. Şekeri eritirken içine su kaçmamasına dikkat ediyoruz. Şeker erirken karıştırarak erimesini hızlandırıyoruz. Bu arada belirtmem gerekir ki şeker çok yapışkan bir halde olacak. Şeker tamamen eriyince iki kaba ayırıyoruz. Bir kasedeki beyaz kalacak, diğer kasedekine de pembe gıda boyası ekliyoruz. Önce tuz ve 1 kaşık suyu ekledikten sonra pudra şekerini de yedire yedire şekere katarak bir çatal ya da kaşıkla karıştırıyoruz. Pudra şekerini ekledikçe kıvamlanan hamuru katılaşmaya başlayınca elimizle yoğurmaya başlıyoruz. En sonunda yumuşak ancak ele yapışmayan bir kıvama gelince hamurumuz hazırlanmış demektir. Artık hamurumuzu bir yumak yapıp üzerine margarin sürdükten sonra streç filme sarıp hava almasını engelliyoruz. Bir gün boyunca buzdolabında bekletiyoruz. Ertesi gününde pandispanya kekini alıp üzerini kaplamak için beyaz şeker hamurunu merdane ile açıp kekin üzerini kaplıyoruz. Pembe şeker hamurundan ise kalıplar yardımıyla kalp şekiller çıkarıp beyaz hamurun üzerine ekliyoruz.

