



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKER HAMURLU PASTA

Pandispanya için ;
Hazır pasta keki veya;
6 yumurta
6 kahve fincanı şeker
6 kahve fincanı un
1 kahve fincanı süt
2 kahve fincanı kakao
1 paket kabartma tozu
İçi için ;
1 paket pasta kreması veya krem şanti
çilek,kivi (arzu ettiğiniz her türlü meyve)
Süslemek için ;
Şeker hamuru

Yapılışı :

Bütün malzemeleri karıştırıp,pandispanyayı kek kıvamına gelinceye kadar mikserde çırpın. Tercihen kelepçeli kek kalıbını fırçayla yağlayıp,karışımı dökün ve önceden ısıtılmış 220 derece fırında pişirin. Soğuduktan sonra iki parçaya bölün ve iki parçayı da süt,şekerli su veya meyve suyuyla ıslatın. Kremayı tarife göre hazırladıktan sonra pandispanyamızın içine sürüyoruz ve meyveleri diziyoruz. Üstüne diğer pandispanyayı kapatarak, dışına da krema sürüyoruz ve bıçakla düzgünleştiriyoruz.

Daha sonra şeker hamurunu oklava ve nişastayla açıyoruz.Pastamızı kaplayacak hale geldiğinde pastayı kaplayarak fazlalıkları kesiyoruz.

Toz şeklinde gıda boyasıyla şeker hamurundan bir parçayı yoğurarak hamurun bir kısmını kırmızıya çevirdim ve kurabiye kaplarıyla kalp ve çiçek şeklinde kesip pastanın üstüne süsledim.

Şeker hamurunu evde yapmanız mümkün. Ancak ben zamanım olmadığından hazır aldım. Eminönündeki pastacılar da bulabilirsiniz ben fermo dan aldım.