



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEREF GATOSU

Yumurtalı hamur için:

40 gr tereyağı ya da margarin

150 gr su

75 gr un, elenmiş

2 yumurta, çırpılmış

Gato için:

100 gr şekerli gevrek hamur

300 gr Pastacı Kremi

Vanilya esansı

75 gr pudra şekeri

Üstü için:

Çiçek biçimli şekerlemeler

Tereyağını suda eritip, kaynama noktasına ulaştırın ve azar azar unu da katın. Hafif ateş üzerinde, hamur düzgün bir biçime gelip, kabın kenarlarına yapışmayana dek karıştırın. Soğutun. Yumurtaları yavaş yavaş çırparak karıştırın. Her seferine ancak bir kaşık yumurta kattığınız gibi, her katıktan sonra da çırpmayı boşlamayın. Yumurtaları toptan ve çabuk katarsanız, hamurunuz torbadan sıkılamak için fazla yumuşak olacaktır. Şekerli gevrek hamuru 20 cm. çapında bir daire biçiminde açın. Yağlanmış tepsiye yerleştirip çatalla delin. Dairenin kenarlarını ıslatın. Krema torbasına 1,5 cm. genişliğinde düz uç takıp, torbaya yumurtalı hamuru doldurun, ve tepsideki gevrek hamurun çevresine halkalar sıkın. Kalan hamuru halkalarla eş genişlikte küçük toplar biçiminde başka bir yağlanmış tepsiye sıkın. Gevrek hamurun bulunduğu tepsiyi de onun altındaki rafa yerleştirip, 15 dakika pişirdikten sonra fırının ısısını azaltıp 20 dakika daha pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Buharın çıkması için yumurtalı hamurdan olan halka ve pufları keskin bir bıçakla yarın. Pastacı Kremi ya da Şantili kremine vanilya katarak, koku verdikten sonra, puflar soğuyunca içlerine doldurun. Hafif ateş üzerinde kalın bir kaba koyduğunuz pudra şekerini rengi pembeleşene dek ısıtın. Pufların dip bölümlerini bu karamelle batırıp, halkaların üzerine yerleştirin. Kalan karameli pufların üstüne damlatıp, üzerlerini de ufaladığınız şekerlemelerle, karamel donmadan süsleyin. Kalan kremi gatonun ortasına sıkıp, üzerini yine şekerlemelerle süsleyin.

Not: Bu Gato Fransa'da doğum günü pastası olarak kullanılmaktadır. Çocukların doğum günlerinde, karamel ya da çikolatalı glase ile kaplanmış küçük yağlı hamur puflarına mumlar dikilir.