



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEVGİ PASTASI

Elif Korkmazel

Pandispanya için:

3 adet yumurta

3 çay bardağı toz şeker

1,5 çay bardağı yoğurt

125 gram eritilmiş margarin

1 paket kabartma tozu

4,5 çay bardağı un

Krema için:

2,5 su bardağı süt

3'er çorba kaşığı nişasta ve su

5 çorba kaşığı toz şeker

1 adet limonun rendelenmiş kabuğu

1 paket vanilya

Üzerini kaplamak için:

Beyaz ve renkli şeker hamuru

Pandispanya için yumurta ve toz şekeri karıştırma kabında mikser ile çırpın. Yoğurt ile eritilmiş margarini ekleyip, çırpmaya devam edin. Kabartma tozu ve unu boşaltın. Tüm malzemeyi tekrar çırpın ve yağlanmış kalp şekilli kek kalıbına boşaltın. Spatula ile kaptaki kalan karışımı iyice sıyırın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında kontrol ederek (pişip pişmediğini anlamak için kürdan batırın, kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. Soğuması için bir kenara alın. Krema için sütü tencereye boşaltın. Nişastayı su ile açın ve süte katın. Toz şeker ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyip, spatula ile koyu bir kıvam alana kadar karıştırarak pişirin. Koyu bir kıvam aldıktan sonra vanilyayı katın ve 1-2 dakika daha karıştırdıktan sonra ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Kek soğuduktan sonra ortadan ikiye kesip ayırın. Alt kek parçasının üzerine kremayı sürün ve spatula ile üzerini düzeltin. Diğer kek parçasını üzerine kapatın. Şeker hamurlarını kek dekorasyon merdanesi ile açın. Pembe renkli şeker hamurunu pastanın üzerini kaplayacak şekilde örtün ve şeker hamuru ütüsü ile her tarafını ütölerek yapışmasını sağlayın. Kenarda kalan fazla kısımları keserek alın. Kek dekorasyon merdanesi ile açtığınız beyaz şeker hamurundan şeker hamuru şekillendirici, çiçek ve yaprak şekilli kurabiye şekillendirici ile şekiller çıkarın. Bu şekillerle pastanın üzerini süsleyin. Pastayı buzdolabında yarım saat dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis yapın.



