



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEVGİLİLER GÜNÜ PASTASI

Keki için:

125 gr. margarin

120 gr. un

2 yemek kaşığı kakao

1 adet yumurta

1 adet kabartma tozu, vanilya

1 çay bardağı hindistancevizi

Marmelatlı kaplama için:

1 adet limon suyu

1 kase çilek marmelatı

Çikolata kaplama için:

200 gr. beyaz çikolata

100 gr. margarin

50 gr. krema

Kırmızı kaplama için:

Bir miktar gıda boyası

50 gr. beyaz çikolata

1 miktar renkli süs şekerleri

Kek malzemelerini karıştırıp yağlanmış, unlanmış kalp kalıba dökün. 180 derecelik fırında pişirin. Soğuyan keki kalıptan çıkarın. Marmelat ve limon suyunu ısıtıp sıcak halde kekin üzerine yayın. Beyaz çikolata, margarin ve kremayı karıştırıp eritin. Kekin üzerine ve yanlarına sürerek kaplayın. Beyaz çikolata ve gıda boyasını karıştırıp onu da kekin üzerine yayın. Dilediğiniz renli süs şekerlerini döküp dinlendirdikten sonra servis yapın.

