



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEVGİLİLER GÜNÜ PASTASI

Ayça İlkel

9 Adet Yumurta
6 Çorba Kaşığı Şeker
6 Çorba Kaşığı Un
1.5 Çorba Kaşığı Pudra Şekeri
3 Çorba Kaşığı Çekilmiş Fındık
4 Çorba Kaşığı Kakao
2 Kahve Fincanı Eritilmiş Margarin
250 g Beyaz Şeker Hamuru
250 g Kırmızı Şeker Hamuru
10 Adet Kalp Şeklinde Kırmızı Pasta Süsü
1 Adet Love Yazılı Pasta Süsü
İsteğe Bağlı Çilek, vişne veya krokan
Sos İçin:
3 Su Bardağı Süt
1/4 Su Bardağı Un
1/2 Su Bardağı Nişasta
1 Adet Yumurta Sarısı
1 Paket Vanilya
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
1.5 Paket Bitter Çikolata

Pastanın pandispanyasını yapmak için 9 yumurtanın aklarını ve sarılarını ayıralım; bu pastayı yaparken yumurta sarılarının 9'unu, aklarının ise 6'sını kullanacağız. Yumurta aklarını kar haline gelene kadar mikserle yüksek devirde çırpalım.

Başka bir kaptan yumurta sarıları ile tozşekerini, şeker eriyene kadar çırpalım. Ardından içine un, pudra şekeri, çekilmiş fındık ve kakaoyu ilave edelim. Tüm malzemeyi karıştırdıktan sonra çırpığımız yumurta aklarına da ekleyip, hepsini şöyle bir karıştıralım. En son eritilmiş margarin ekleyelim ve karışımı kek kalıbına döküp önceden ısıtılmış 160 derecedeki fırında 40-45 dakika pişirelim (pişip pişmediğini anlamak için kürdan batıralım, kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir).

Kremayı yapmak için derin bir tencerede yumurta sarısıyla ve tozşekeri çırpalım. Un ve nişastayı ilave edelim. Sütü de yavaşça ekleyip pürüzsüz bir karışım olana kadar karıştıralım. Tencereyi ocağa koyalım ve sürekli karıştırarak karışım kaynayana kadar pişirelim (Yaklaşık 10-15 dakika.) Koyu bir kıvama gelince tereyağını ekleyelim ve eriyene kadar karıştırmaya devam edelim. Tencereyi ocaktan alalım ve vanilya ile benmari usulü erittiğimiz çikolatayı katalım. Mikserle çırparak kremanın soğumasını sağlayalım.

Pişen pandispanyayı enlemesine ortadan ikiye keselim. Alt tabakanın üzerine çikolatalı kremayı yayıp içine istediğimiz malzemeyi koyalım (çilek, frambuaz, krokan vs), tekrar krema sürüp keki kapatalım. Pastayı bir kaç saat dinlendirelim.

Beyaz şeker hamuru paketini açalım. Hamuru merdane yardımıyla inceltip pastanın her yerini kaplayalım. Kırmızı şeker hamurunu da inceltip kalın şeritler halinde keselim. Kırmızı şeridin bir kısmıyla pastanın çevresini saralım. Diğer bir şeride kurdele şekli verip pastaya yapıştıralım (Artan şeker hamurlarını saklayıp başka bir pasta yapımında küçük şekiller yapmak için kullanabilirsiniz.)