



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜNGER BOB PASTA

- 4 Yumurta
- 1 Çay bardağı ılık su
- 3 kahve fincanı şeker
- 3 Kahve fincanı un
- 4 Kaşık kakao
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket krem şanti
- 1 Paket pasta kreması
- 3 su bardağı süt
- 1 Paket krema
- 160 Gram kuvertür çikolata
- 2 kaşık sarı gıda boyası
- 2 kaşık kahverengi gıda boyası
- 1 kaşık mavi gıda boyası
- 1 kaşık kırmızı gıda boyası
- 1 kaşık siyah gıda boyası
- 2 kaşık margarin

Öncelikle pandispanyasını hazırlıyalım yumurta ve şekeri çırpalım kuru malzemeleri eleyip karışıma ekleyelim suya koyup karıştıralım fırın tepsimizi ypastanın yapışmaması için sana yağ ile yağlayalım ve dikdörtgen kalıba dökelim 170 derece fırında pişirelim.

Kekimiz soğuyunca 3 kat keselim. Şimdi kremayı çırpalım içine çikolatanın yarısını benmari eritip karıştıralım dolaba koyalım. İki buçuk bardak sütle krem şanti ve pasta kremasını çırpalım.

Öncelikle pastamızın altına altlık ayarlıyalım. Kekimizi üstüne koyalım, her katına sütle ıslayıp krema sürelim, aralarına kalan çikolatayı kırıp serpelim. Dolaptan kremayla çikolatalı karışımı çıkarıp kalan kremaya karıştıralım. Dış yüzeyide krema sürelim dolaba koyalım. Şimdi sıra şeker hamuru ile kaplamakta daha önce detaylı şeker hamuru yapmına.

Evet şimdi şeker hamurumuzdan biraz alıp sarı boya koyup çalıştıralım nişasta ile açıp resimdeki gibi koyalım kenarındaki fazlalığı keselim. Şimdi biraz beyaz şeker hamuru alalım çalıştıralım nişasta serpip açalım bir bardakla resimdeki gibi keselim onuda sarının yanına koyalım yanları keselim. Şimdi şeker hamuru alalım kırmızı ve siyah boya koyup kahverengi rengi elde edelim,onuda açıp sarının yanına koyalım kenarını keselim.

Nasıl pastanın üzeri tamamen kapandı şimdi mavi, kırmızı, siyah renklerde hamurlar elde edelim. Şişe kapağı ile kesip gözlerini yapalım. Ağzını yapalım, kalp kalıpla dilini ayarlayıp kesip yapalım. sonrada yanaklarını, burnunu, kırıvatını,dişini, kemerini ve kipriklerini yapalım. Bütün parçaları yerlerini ayarlayıp su sürüp yapıştıralım.

Pastamızın küçük rutuşlarınıda yaptıkmi tamamdır. Üstündeki çukurlarıda yuvarlak kalemın arkası ile aralıklı basalım ve bitti.



© lezzetler.com tarif no:114847 • adı:Sünger Bob Pasta • gönderen:öö • indirme tarihi:12.05.2024 - 15:21