



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TART VE KEKLERDE PARLAKLIK VEREN KAPLAMA

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

Dilediğiniz açık renkli meyvelerden birisi ile (örneğin kayısı gibi) meyve püresi hazırlayınız. Ya da kayısı reçeli veya marmelatını 1-2 yemek kaşığı su ile kaynatınız.

Elektrikli el blenderi ile kaynama sırasında iyice püre haline getiriniz.

Sıcak olan meyve püresini ince tel süzgeçten geçirin.

Sıcak olarak kıl fırça ile kek, meyve vs üstüne sürünüz.

Bu işlemi yaparken sulandırılan meyve reçeli veya püresinin kaynaması esastır. Kaynayan karışım tel süzgeçten süzülerek kullanılması gerekir. Bu işleme pastacılıkta "napaj" denir.

Aynı şekilde hazırlanan püre veya kayısı reçelinden meyve suyu hazırlayınız.

Elde ettiğiniz meyve suyunun miktarına göre 1-2 adet jelatin yaprağını soğuk suda 3-5 dakika bekletip, süzerek kurulayınız.

Sıcak meyve suyuna ilave ediniz. Jelatinleri eritin.

Yine tel ince delikli süzgeçten geçirin.

Elde ettiğiniz karışımı hemen kullanınız.

Not: Kayısı reçeli veya marmelatı ile hazırlanan napaj taze meyvelerle hazırlanan tart ve pastaların üzerine parlaklık vermek amacı ile kullanılır. Ayrıca üstü çikolata, ganaj ve fondan ile kaplanan pasta ve keklerin üzerine de uygulanır.