TAVŞAN PASTA

2 adet hazır paket pandispanya
1 paket pasta kreması
1 paket çilekli krem şanti
1 paket sade krem şanti
2 adet farklı renkte lokum
Dileğinizi kadar pasta süslemesi

Pandispanyanın bir tanesinin ilk katini büyük bir servis tabagina yerlestirdikten sonra üzerine beyaz krem şantiyi yayiyoruz. Arasina istediğiniz bir meyve cesidi yerlestirebilirsiniz. Ben çilek koydum. Diğer tarafta ikinci katada krem şantiyi yaydiktan sonra pandispanyayi ters cevirerek diger katin üstüne yerlestiriyoruz. Tavşanımızın kafası hazır. Ikinci katin üst tarafinada pasta kremasını üstü ve kenarları kapanacak şekilde yayıyoruz. Gözleri için birer bonibon, burnu için ve ağzı için de farklı renklerde lokum kullandım,bıyıkları için ise çikolatalı pasta süsü. Diğer keki, düz bir tabak yardımıyla karşılıklı iki taraftan, ortaya yakın bir yerden dikkatle kesin. Kesilen parçalar tavşanın kulaklarını, ortada kalan kısım ise papyonunu oluşturuyor.kulakların alt katının içine yine beyaz krem şanti ile kapladıktan sonra çilekleri yerleştiriyorsunuz. Üstüne kapatdağınız parçasınında iç kısmına krem şantiyi sürdükten sonra diğer parçanın üstüne kapatın. Tam ortasını pembe krem şanti koyuyorsunuz.kenarlarını ve yanlarını beyaz pasta kreması ile kaplıyorsunuz. Kulaklarınızda hazır.papyon olacak parçaların iç kısmına krem şanti sürüp çilekleri yerleştirdikten sonra kapatıp, üstünü tamamen pasta kreması ile kapladıktan sonra bonibonlar ile istediğiniz gibi süsleyebilirsiniz. Tüm pastanızın kulakların bir bölümü hariç üstü ve yanları boşluk olmayacak şekilde pasta kreması ile kaplanmış olmalı.

© lezzetler.com tarif no:75170 • adı:Tavşan Pasta • gönderen:aras • indirme tarihi:23.04.2024 - 09:23