



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜÇ KATLI DÜĞÜN PASTASI

- 10 Adet yumurta (Beyaz pandispanya için)
- 2 Su Bardağı toz şeker (Beyaz pandispanya için)
- 4 Su Bardağı un (Beyaz pandispanya için)
- 2 Paket kabartma tozu (Beyaz pandispanya için)
- 6 Adet yumurta (Beyaz pastacı kreması için)
- 2 Çay Bardağı toz şeker (Beyaz pastacı kreması için)
- 6 Çorba Kaşığı un (Beyaz pastacı kreması için)
- 160 g beyaz çikolata (Beyaz pastacı kreması için)
- 1 L süt (Beyaz pastacı kreması için)
- Yeteri Kadar Krem, pembe, mor, yeşil, sarı şeker hamuru (Kaplama için)

Pandispanyayı yapmak için yumurtaları ve şekerini yüksek hızdaki mikser ile boza kıvamına gelene kadar çırpalım. Elenmiş un ve kabartma tozu karışımını üç seferde spatulayla yumurta ve şekerli karışıma ekleyelim. Kalıba aktarıp 170 derece de 35-40 dakika pişirelim. Soğumaya bırakalım. Beyaz pastacı kreması için çikolata hariç tüm malzemeyi muhallebi kıvamına gelene kadar pişirelim. Ocaktan aldıktan sonra küçük parçalara bölünmüş beyaz çikolatayı ekleyip pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştıralım. Dolapta 4 saat soğutalım. Soğuttuğumuz pandispanyayı enlemesine ortadan bölelim ve kremayı yayalım. İsteğimize bağlı olarak krokan veya fıstık ekleyelim. Davetli sayımıza göre malzemeyi eksiltilip artırarak iki boy daha pasta yapalım. Krem rengi şeker hamurunu oklavayla incecik açarak üç pastayı da ayrı ayrı kaplayalım ve üst üste yerleştirelim. Mor, pembe, yeşil ve sarı şeker hamurlarını küçük parçalara bölüp oklavayla açalım ve gül şekilleri yapıp pastamızın üzerine yerleştirelim. (Şeker hamurlarını fırçaya sürdüğümüz suyla yapıştıralım.)

