



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAŞGÜNÜ PASTASI

Gevrek hamur:

150 g un,
100 g tereyağı veya margarin,
50 g şeker,
1 paket vanilya,
1 yumurta.

Yumuşak hamur:

100 g yumuşak tereyağı veya margarin,
100 g şeker,
3 yumurta,
100 g un,
50 g nişasta,
1.5 tatlı kaşığı kabartma tozu,
100 g rendelenmiş, sütlü çikolata,

içi:

720 ml kiraz kompostosu (çekirdeksiz)

Dekorasyon:

150 g bitter çikolata,
1 kutu sprey krema,
200 g badem ezmesi,
150 g pudra şekeri,
3-4 damla limon suyu,
4 renkte gıda boyası.

Gevrek hamur:

Bütün malzemeleri karıştırıp 30 dakika soğutun.

Yumuşak hamur:

Tereyağını köpürtün, şekeri yavaş yavaş karıştırın.

Yumurta sarılarını aklarından ayırın. Yumurta sarılarını teker teker hamura karıştırın. Nişasta ve kabartma tozu ile elenmiş unu kaşık kaşık ilave edin. Rendelenmiş çikolatayı katın ve hamuru iyice karıştırın. Yumurta aklarını sert köpük haline getirin. Köpüğü fazla karıştırmadan hamura yedirin. Gevrek hamuru 25 x 18 cm büyüklüğünde açın ve kağıt döşenmiş bir fırın tepsisine koyun. Folyodan, hamurun etrafına 6-7 cm genişliğinde kenar yapın. Kirazların suyunu süzün. Kirazları hamurun üstüne dizin. Yumuşak hamuru kirazların üstüne yayın.

Pandispanyayı 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 40-45 dakika pişirin. Piştikten sonra folyo kenarını özenle çıkartın, pandispanyayı bir ızgaraya alın ve soğumaya bırakın.

Dekorasyon:

Çikolatayı eritin, pastaya sürün ve kurumaya bırakın. Kalın bir tabaka sprey sıkın. Badem ezmesini 100 g pudra şekeri ile yoğurun, altına ve üstüne folyo koyarak 5 mm kalınlığında açın. Pastanın büyüklüğünde 2-3 tabaka kesin. Tabakaları kitap sayfası biçiminde pastanın üstüne koyun. Kalan badem ezmesini tekrar yoğurup açın ve 5 cm eninde şeritler kesin. Kağıt dantel bastırarak şekiller oluşturun. Kalan pudra şekerini limon suyu ile karıştırın, kırmızıya boyayın. Şekeri küçük bir plastik poşete doldurun, poşetin bir köşesini kesin ve arzuya göre yazılar yazın.

[ML® Adet Yaş Pasta için tıklayın](#)

[ML® Adet Yaş Pasta \(görsel\)](#)