



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YILBAŞI GÜLLERİ

Gereçler:

17,5 cm. Kare Bol Meyveli Kek

Kayısı reçeli, kaynatılıp ezilmiş

1 ölçü Badem Kreması

22,5 cm. kare gümüş kaplı kek tahtası

1 ölçü Jelatin Glase

Süsleme:

1 m. desenli kırmızı kurdele,

2 yemek kaşığı Royal Glase

Kekin üstünü ve kenarlarını önce Kayısı reçeli sonra da Badem Kreması ile kaplayın. Keki gümüş renkli kağıt kaplı kek tahtasına yerleştirin. Bir yüzeye mısır unu serpiştirin. Jelatin Glaseyi 28 cm. kenarlı kare biçiminde açın. Bu glaseyi merdanenin üstüne alarak, kekin üstüne yayın. Glaseyi elinizle düzleyerek kekin üstünden yanlara doğru yerleştirirken fazla glase ile köşeleri de örtün. Fazlalıkları bir makasla alıp, kekin alt tarafındaki glaseyi de bir bıçakla düzeltin. Parmaklarınızı mısır ununa bulayarak, köşeleri düzeltin. Kalan glase parçalarını yoğurup gülleri, yaprakları ve kırmızı yılbaşı çiçeklerini yapmak için kullanın. Kurdeleyi keki çevreleyecek uzunlukta kesip, glase ile keke tutturun. Royal Glaseyi ucuna küçük bir yıldız uç takılmış kağıt torbaya koyun. Pastanın alt kenarına, kek tahtasının üstüne yıldızlar sıkın. Kekin her köşesine ikişer yaprak, üçer yılbaşı çiçeği ve birer gül yerleştirin. Kalan gülü ve yaprakları göze hoş gelecek bir biçimde kekin ortasına yerleştirin. Tüm bu süslemeleri pastanıza glase ile tutturun.