

Alman Pastasi

Malzemeler

3 yumurta
1 cay b. seker
Yarim cay b. siviyağ
Yarim cay b. yogurt
Yarim cay b. sut
3 cay b. un
1 paket kabartma tozu
Krema için;
3 su b. sut
1 yumurta
3 yemek k. un
3 yemek k. seker
1 tatli k. margarin
2 paket vanilya
Uzerine;
Pudra sekeri

Yapilisi

Keki hazirlayarak baslayalim. Seker ve yumurtayi cirpin. Siviyağ,yogurt ve sutu ekleyerek cirpmaya devam edin.Un ve kabartma tozunu eleyerek kek harcınıza ekleyin. Akiskan bir kivam alana kadar cirpin.Yogunlu bir kivam aldiysa sutle acin. Yaglanmis kek kalibina ya da muffin kaliplarına dokun. Onceden isinmis firinda 180 derecede 20 dk. pisirin ve firindan cikartarak sogumaya birakin.

Kremayi hazirlamak için küçük bir tencereye margarin ve vanilya haric tum krema malzemelerini ekleyerek karistirin. Kaynamaya baslayan kremanın içine margarin ve vanilyayi ekleyip sogumaya birakin. Kekinizi bicak yardimiyla ikiye bolun ve arasına kremayi surun. Hazirladiginiz kremali kekin uzerine bolca pudra sekeri serpin.