

Alman Pastasi

Malzemeler

2 adet yumurta (oda sicakliginda)

2 yemek k. margarin

1 cay b. seker

1 cay b. sut

3 cay b.elenmis un

1 paket kabartma tozu

Kremasi icin:

2 su b. sut

1 adet yumurta

2 yemek k. un

2 yemek k. toz seker

1 cay k. margarin

1 paket vanilya

Yapilisi

Oda sicakligindaki yumurta ve sekeri kopuk olana kadar cirpin. Daha sonra un, margarin, sut ve kabartma tozunu ekleyerek purussuz bir hamur olusturun.

Hamuru yuvarlak bir kaliba dokerek 170 derecede onceden isitilmis firinda 20-25 dk.

pisirin. Kek piserken margarin ve vanilya haric krema malzemesini sos tecresine ya da

kucuk bir tencereye alin. Kaynayana kadar karistirarak pisirin. Krema kaynayinca margarin

ve vanilyayi ekleyip bir kenarda sogumaya birakin. Pisen kekin sogumasini bekleyin,

soguyan keki ikiye bolun ve iclerine kremasini koyarak ustune pudra sekeri serpin.

Isterseniz meyve de ekleyebilirsiniz.