

Bonibonlu Pasta

Malzemeler

2 paket Rulo kat
3 kutu bonibon
1 adet kurdela ve arasina 1 adet muz
Cikolata parcalari
Pandispanya icin malzemeler;
5 Yumurta (oda sicakliginda)
1 Su bardagi toz seker
1 Su bardagindan az eksik un
1 Turk kahve fincani ilik su
5 Tatli kasigi kakao
1 Paket vanilya
Yarim paket kabartma tozu
Pasta kremasi icin;
3 Su Bardagi (600 ml.) Sut.
2 Cay Bardagi Toz Seker
1 Cay Bardagi Un
2 Tatli Kasigi Misir Nisastasi
1 Paket Vanilya
2 Adet Yumurta Sarisi
2-3 corba kasigi kakao

Yapilisi

Oncelikle kek kalibina yagli kagittan zemin hazirlayalim.Kakaoyu, unu ve kabartma tozunu 2 kere eleyelim.Puf noktası:Ununu 2 kere elememizin sebebi kabarmasi icin.Iki kap alalim birine yumurta aklarini digerine yumurta sarilarini koyalim. Simdi yumurta aklarina sekerin yarisini koyup kopurtelim. Simdi yumurta sarisina kalan sekeri koyup, yumurtanin rengi acilana kadar cirpalim. Icine suyu ve vanilyayi koyup 20 saniye daha cirpalim.Elenmis kuru malzemeleri yumurta sarisina katalim, tum malzemeler birbirine karisana kadar cirpalim. Bu asamadan sonra mikseri kaldiralim.Kakao karisimi yumurta beyazinin icine spatula yardimi ile bosaltalim.Mikser’le karistirmiyoruz homejen kivam elde edip kabarmasi icin.Kekimizin kabarmasini saglayacak yumurta aklarinin sonmemesi icin asagidan yukariya dogru nazik yumusak bir sekilde karistirma islemi yapmaliyiz.Daha sonra firin kalibina dokup, pisirin.Pasta kremasi icin;Vanilya haric tum malzemeleri kucuk bir tencereye koyun. Orta ateste cirpma teli ile surekli karistirarak pisirin. Karisim kaynamaya baslayinca ocagin altini kapatın. Vanilyayi ekleyin ve karistirin. Karisim ilinincaya kadar ara ara karistirarak kabuk tutmamasini saglayin.1 paket alip onceden hazirlamis oldugunuz krem santiyi ekleyin.(kremsantim kakaoluydu).Son olarak pandispanyanin arasina kremayi suruyoruz ice gelecek her iki yuzede. arasina muz dilimliyoruz cikolata parcalari ekliyoruz ust parcayi kapatiyoruz ve yan duvarlari krema ile siviyoruz.Tek tek rulo katlari yapistiriyoruz ve hemen bir kurdela ile bagliyoruz. Uzerine yine kremasini suruyoruz.Varsa bir paket bitter cikolatayi benmari usulu eritir de en uste dokersek daha guzel olur onunda uzerine pasta soguyunca bonibonlari ekliyorsunuz.Afiyet Olsun.