

Cabuk Pasta

Malzemeler

1 adet sade veya kakaolu pasta tabanı

1 su bardağı su

3-4 yemek kaşığı toz şeker

Kreması İçin:

750 litre soğuk süt

1 büyük çay bardağı un

1 büyük çay bardağı toz şeker

1 yumurta

2 yemek kaşığı margarin

2 yemek kaşığı kakao

Süslemek İçin:

Çikolata parçacıkları

Çikolata süsler,

Yapılmış krem şanti

Yapılışı

Kolay pastayı yapmak için önce krema malzemelerini büyükçe bir tencerede karıştırarak karıştırarak muhallebi kıvamında pişirin. Soğumaya bırakın, pasta tabanını ikiye ayırın ve şekerli su ile tamamına küçük bir kasıktan yardım alarak ıslatın. Pastanın alt tabanının üzerine bolca yapılan krema koyun. İsterseniz meyve koyun, diğer parçayı üzerine kapatın. Pastanın tamamını krema ile kapatın, dolapta 3-4 saat bekletin. Dolaptan çıkan pastayı istediğiniz şekilde süsleyin. Dilim dilim servis yapın.