

Cilekli Muzlu Pratik Pasta

Malzemeler

Keki için;

4 yumurta

1 su bardagi seker

3-4 kahve fincani un

1 paket kabartmatozu

1 paket vanilya

Kremasi için;

1 litre sut

1 su bardagi seker

1 su bardagi un

1 paket vanilya

1 paket labne peyniri

Uzeri için;

1 paket krem santi

1 kutu cilekli sut(200 ml)

Yapilisi

Yumurta ve sekeri kopurene kadar cirpin.Un,kabartmatozu ve vanilyayi ekleyip biraz daha karistirin.Margarinle yagladiginiz kelepceli kaliba bu karisimi dokun.180 derece onceden isitilmis firinda 20 dakika kadar pisirin.Pisip pismedigini kontrol edip firindan alin.Daha sonra tum krema malzemeleri karistirip ocakta kaynayana kadar pisirin.Kremanin sogumasina firsat vermeden kekinizi ikiye bolun.1 bardak sutle keki islatin.Daha sonra kremanin yarisindan fazlasini ara kata surun.Daha sonra kestiginiz muzlari ve cilekleri muhallebinin ustune yerlestirin.Kekin ust bolumunude kapatın.Kalan kremayi kekin uzerine yayin.Pastayi sogumasi icin buzdolabina koyun.Bu arada krem santiyi cilekli sutle cirpin.10 dakika kadar buzdolabina koyun.Pastayi buzdolabindan cikarin ve krem santiyi surun.Uzerini dilediginiz gibi susleyin.Ancak uzerine muz koyacaksiniz servis etmeden once koyun ki kararmasin.Afiyet olsun