

Cilekli Sarlot Pasta

Malzemeler

4 tane yumurta

1 su bardagi tozseker

1 kahve fincani ilik su

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1,5 su bardagi un

Kremasi icin:

7 corba kasigi un

6 su bardagi sut

1,5 su bardagi tozseker

2 paket (400gram) labne peyniri

1 paket vanilya esansi veya vanilya

lc Malzemesi Icin:

Yarim kilo cilek

1 paket Dr.Oetker meyveli sos

Yapilisi

Ilk olarak pandispanya icin yumurta ve sekeri iyice cirpin.Icine su,un,vanilya ve kabartma tozunu ekleyip karistirin.Yagli kagit serilmis tepsiye dokup onceden isitilmis firinda pisirin.Pandispanya firindan cikar cikmaz rulo sarip sogumaya birakalim.Cilekli sos icin cilekleri yıkayıp saplarından ayirin.Bir tencereye alip icine meyveli sosu koyup bir tasim kaynatin.Blendirdan gecirin.Sogumaya birakalim.Soguyan pandispanyayi acip arasina meyveli sosu dokup tekrar saralim.Bu hali ile en az 3,4 saat dolapta bekletelim.Kremasi icin sut,seker ve unu cirpip pisirelim.Pisince icine vanilya ve labne peynirini cirpalim.Sogumaya birakalim.Dinlenen pandispanyayi dolaptan cikarip 1 cm. kalinliginda dilimleyelim.Cukur buyuk bir kaseye strec film serelim.Kek dilimlerini ortadan baslayarak kenarlara dogru dizelim.Ortasina kremanin yarisini dokelim.Ustune kek dilimlerini yerlestirelim.Tekrar kremayi dokelim.Ustunu tamamen kek dilimleriyle kaplayip strece saralim.Bu haliyle 1 gece dolapta bekletelim.Servis sirasinda ters cevrip soguk sunalim.