

Didolu Bonibonlu Pasta

Malzemeler

Kek için;

3 adet yumurta

5 yemek kasigi seker

5 yemek kasigi un

2 yemek kasigi kakao

1 paket kabartma tozu

Krema malzemeleri;

2 yumurta

5 yemek kasigi seker

2 yemek kasigi nisasta

2 yemek kasigi kakao

1 cimdik tuz

1 paket cig krema

1 bucuik bardak sut

1 bardak damla cikolata

Keki islatmak için:

1/2 cay bardagi sut

Uzeri için:

7 paket ulker dido kare

14-15 paket bonibon

Yapilisi

Kek için; yumurta ve sekeri krema kivamina gelene kadar mikserle cirpin. Kuru malzemeleri eleyerek birbirine yumurta karisimina ekleyin. Tahta kasikla karistirarak altina yagli kagit serilmis kenarlari yaglanmamis kelepceli kaliba hamuru koyun. 160 derece onceden isitilmis firinda 30 dk kadar pisirin. Gelelim kremayi yapmaya. Krema malzemesinin hepsini tencereye koyup karistirin kaynayinca altini kapatip blendirila 1 dk cirpin. Daha sonra keki 3 esit parcaya bolun. En usteki parcayi cemberin icine alin. Uzerini 3-4 kasik sut ile islatin. Kremanin ucte birini yayin. Ikinci kek parcasini koyun. Yine islatip krema koyun. En alt parcayi da koyup islatin ve kremadan kenarlari icin bir miktar ayirip pastanin uzerini kaplayin. Bu sekilde dolapta 2-3 saat pastayi dinlendirin. Daha sonra cemberi cikarin. Kenarlarini kalan krema ile kaplayin. Didolari tek tek olacak sekilde bicakla birbirlerinden ayirin. Sira ile pastanin etrafina dizin. Daha sonra bonibonlari pastanin uzerine yayin. Pastanin kenarlarina da bir miktar dizip dolapta dinlendirin.