

Halley Pasta

Malzemeler

Kek için malzemeler:

2 su bardağı un

1 çay bardağı süt

3 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 çay bardağı sıvıyağ

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Kek için yağlı kâğıt

Sos için malzemeler:

1,5 su bardağı süt

Yarım su bardağı toz şeker

3 çorba kaşığı kakao

Krema için malzemeler:

Yarım litre litre süt

1 bardağı yakın şeker

1 bardağı yakın un

1 adet yumurta

1 paket vanilya

1 ufak paket labne peyniri

Yapılışı

Yumurtaları derin bir kaba kırıp şekeri ilave ettikten sonra iyice çırpın. Sıvıyağı, sütü ve vanilyayı ekleyip hepsini tekrar çırpın. Unu ve kabartma tozunu ayrı bir kapta yumurtalı karışımına ilave ederek karıştırın. Tepsinize yağlı kâğıdı yerleştirin. Önceden ısıtılmış 175°C fırında pişirin. Sos için ise kakao, şeker ve sütü güzelce karıştırın.

Soguduktan sonra minik parçalar halinde kesin ve sosla kaplayın parçaları. Soslu parçaları buzdolabına yerleştirin. Geniş bir kapta un, şeker, yumurta, vanilyayı karıştırın. Sütü ekleyerek kıvılcık ateste muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Ocakı kapatıp labne peynirini ekleyerek karıştırın. Buzdolabında soğuttuğunuz sosla bulanmış minik kekleri yan tarafından ikiye bölün ve arasına kremayı sürün. Daha sonra minik keklerimizi Hindistan ceviziyle servis ediniz. Afiyet olsun..