

İki Renkli Pasta

Malzemeler

8 adet yumurta
8 fincan seker
8 fincan un
2 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
2 fincan ilik su
3 yemek kasigi kakao
Muhallebisi icin;
18 yemek kasigi seker
6 yemek kasigi misir nisastasi
1 1/2 litre sut
50 gr margarin

Yapilisi

Sade kek hamuru icin; 4 adet yumurta kopurene kadar cirpilir 4 kucuk kahve fincani seker eklenir ve cirpilmaya devam edilir. Malzemelerin uzerine, 1 kucuk kahve fincani ilik su, 4 kucuk kahve fincani un, 1'er paket kabartma tozu ve vanilya eklenip puruzsuz bir kivam alana kadar kek hamuru cirpilir. Yagli kagit serilmis firin tepsisine dokulup kasik veya spatula ile duzgun bir sekilde yayilir.

Kakaolu kek hamuru icin de; 4 adet yumurta kopurene kadar cirpilir 4 kucuk kahve fincani seker, 3 yemek kasigi kakao eklenir ve cirpilmaya devam edilir. Malzemelerin uzerine 1 kucuk kahve fincani ilik su, 4 kucuk kahve fincani un, 1'er paket kabartma tozu ve vanilya eklenip puruzsuz bir kivam alana kadar kek hamuru cirpilir. kakaolu kek hamuru, yagli kagit serilmis firin tepsisine dokulup kasik veya spatula ile duzgun bir sekilde yayilir.

Kakaolu ve sade kekler ortalama 180 derecede isitilmis firinda pisirilir.

Muhallebisi icin; 1 bucek litre sut, 6 yemek kasigi misir nisastasi, margarin ve 18 yemek kasigi seker devamlı karistirilarak koyulasanan kadar pisirilir. Pisen kekler tepsiden dikkatlice cikarilir ve kenarlari kesilip suslemede kullanmak uzere ayrilir. Kakaolu kek, muhallebi ile kaplanir ve uzerine sade kek yerlestirilir. Tekrar muhallebiyle kaplanir.

İki kat kek boyuna 4 esit parcaya kesilir. Her parca kelepceli kek kalibina yuvarlak sekil alacak sekilde yerlestirilir, uzerine muhallebi surulur. Boylece kare bir pastadan yuvarlak bir pasta elde edilir. Kelepceli kek kalibi acilir. Pastanın cevresi de kalan muhallebi ile kaplanir. Ayrilan kek kenarlari dograyicida cekilir ve pastanın uzeri suslenir. Pasta bir gece buzdolabinda dinlendirilirse

İki Renkli Pasta servise hazirdir.