

Imam Sarigi Pastasi

Malzemeler

4 yumurta

1 su bardagi toz seker

1 su bardagi un

Yarim paket kabartma tozu

1 paket vanilya

3 corba kasigi kakao

3 corba kasigi su

Krema:

3 su bardagi sut

1,5 corba kasigi un

1 corba kasigi nisasta

Yarim su bardagi toz seker

1 yumurta sarisi

1 paket vanilya

Uzerine:

80 gr. bitter cikolata

Kenarlarına:

Hindistancevizi

Yapilisi

Ilk olarak Yumurta ve seker iyice cirpn.Diger malzemeleride ekleyip cirpmaya devam edin.

Buyuk firin tepsisine yagli kagit serin.Yagli kagidin uzerine kek harcini dokup onceden isitilmis 170-180 dereceli firinda pisirin.Kek pisip soguduktan sonra bardakla yuvarlaklar halinde kesilin.Ayri bir yerde kremayi hazirlayin.

Tum krema malzemeleri karistirarak pisirin.Kekin yuvarlaklarindan biri alinir,krema konulur.Diger kek uzerine kapatilir.Etrafina da krema surulur ve hindistan cevizine bulanir.

diger butun kekler bu sekilde yapildiktan sonra en son uzerlerine benmari eritilmis bitter dokulur.