

Kek Pastasi

Malzemeler

Kek kalibini dolduracak kadar yapilmis kek

2-3 yemek kasigi hindistan cevizi

Bir paket krem santi

1 su bardagi marmaleet,recel veya herhangi bir meyve sosu

Uzeri Icin:

100 gr bitter cikolata

1/2 paket krema veya 1 paket

Susleme malzemeleri

Yapilisi

Kek pastasini yapmak icin oncelikle elinizde bol miktarda kek olmasi gerekir.Elinizdeki keki rondo ile iyice cekin veya elinizle iyice ezin, icine hindistan cevizini, sutle cirpilmis krem santiyi, receli koyun iyice karistirin, kek kalibini Strec ile kaplayin, bu karisimi kek kalibina iyice bastirarak sekillendirin, ve biraz buzdolabinda bekletin, baska bir yerde cikolatayi ister mikro dalgada veya benmari usulu cikolatayi eritin icine kremayi koyun iyice cirpin , kekin uzerine dokun, uzerini istediginiz sekilde susleyin, dolapta 1 saat bekletin ve servis yapin.

Afiyet Seker Olsun..