

Kek Sarmasi

Malzemeler

4 yumurta (sarilar ve beyazlar ayrilacak)

4 yemek kasigi elenmis beyaz un

4 yemek kasigi toz seker

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Kremasi Icin:

1 yemek kasigi bugday nisastasi

2 yemek kasigi un

1 su bardagi toz seker

1 su bardagi soguk sut

1 paket vanilya

1 paket toz krem santi

Kucuk pasta kagitlari

Yapilisi

Yumurtalari ayri kaplarda, sarisini sekerle, beyazini ayri iyice kopuk olana kadar cirpin,ayri bir kapta unu ve kabartma tozunu iyice karistirin,uc karisimi yavas yavas bir birine ekleyin, bu karisimi yaparken mutlaka tahta kasikla karistirin, elde edilen kek hamurunu yagli kagit serilmis firin tepsisinde,170 derecede isitilmis firinda uzeri kizarana kadar pisirin, diger tarafta muhallebi malzemelerini karistirin ocak ustunde koyulasana kadar cirparak pisirin, muhallebi sogudugu zaman icine krem santiyi ilave edin ve cirpin, firindan cikan kekin sogumasindan sonra .kekin butun yuzeyine kremayi surun kucuk kucuk rulolar yaparak kesin, pasta kagitlarina yerlestirin. 1 gece buzdolabinda beklettikten sonra servis servis yapin daha lezzetli oluyor.Bu pastada ben dolgu kremayi daha cok tercih ediyorum.ellerimize saglik