

Keskullu Pasta

Malzemeler

Kek için:

4 yumurta

1 su bardağı şeker

1 çay bardağı nişasta

1 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

Keskul için:

9 yemek kaşığı şeker

1 yumurta

5 bardak süt

4 yemek kaşığı tepeleme nişasta

1 paket labne peynir

Yapılışı

Kek için yumurta ve şeker bir kaba alınıp kopurene kadar çırpılır. Un, nişasta ve kabartma tozu yumurtalara eklenip birkaç dakika daha çırpılır. Pisirme tepsisine yağlı kâğıt serilip üzerine kek karışımı yayılır. 180 derece ısıtılmamış fırında 15-20 dakika piserilir. Keskul için süt, şeker, yumurta ve nişasta tencereye alınır. Mikserle çırpılarak iyice kopurtulur. Keskul orta hararete piserilir. Soguyana kadar kabuk bağlamaması için sürekli karıştırılır. Soguyunca labne peyniri eklenip çırpılır. Pisen kek 10-15 cm genişliğinde kesilir. Kek dilimlerinin üzerine keskul karışımı sürülür. İlk kek dilimi rulo halinde sarılıp servis tabağının ortasına yerleştirilir. Diğer kek dilimleri ortadaki rulonun etrafına dizilir. Pasta 5-6 saat buzdolabında dinlendirilir. Kalan muhallebi bekleme sonrasında tekrar mikserden geçirilip kekin üzerine dokulur. Çikolata ile süslenip servis edilir.