

Kivili Cilekli Pasta

Malzemeler

Kek için:

3 adet yumurta

1 su bardağı toz şeker

Yarım çay bardağı su

4 yemek kaşığı kakao

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar un

İç Kreması için:

2 su bardağı süt

1 çay bardağı toz şeker

2 tepeleme yemek kaşığı un

1 tepeleme tatlı kaşığı nişasta

1 paket vanilya

Disi için;

2 paket sade krem şanti

1 su bardağı soğuk süt

Muz (aralarına koymak için)

Kivi

Cilek

Yapılışı

İlk önce iç kremasını hazırlayıp soğumaya bırakın. Bunun için iç krema için gerekli tüm malzemeleri ocaga koyup karıştırın. Kıvamını alınca ocağın altını kapatın. Daha sonra kek için yumurta ve şekeri yumurtalar beyazlaşıp kabarana kadar çırpın. Daha sonra süzümüne ilave edip ellediğiniz kuru malzemeleri de koyup çırpmaya devam edin. Altına yağlı kâğıt serilmiş kek kalıbına kek harcınızı dökün. Daha sonra 180 dereceye ayarlanmış fırında pişirin. Fırından çıkan kekinizi en az 1-2 saat dinlendikten sonra 2ye bölüyoruz. Pasta arasına iç kremasından sürüp dilimlediğiniz muzlardan koyun. Pastanın üzerini kremsanti ile süzdükten sonra cilek ve kivilerle dilediğiniz gibi süsleyin.