

Kokos Pasta

Malzemeler

Pandispanyasi icin ;

4 Yumurta

4 Kahve fincani seker

3 Kahve fincani un

1 Kahve fincani kakao

1 Paket kabartma tozu

Pasta kremasi icin ;

1 Kilo sut

3 Yumurta sarisi

1 Su bardagi seker

1 Su bardagi un

Damla sakizi

1 Su bardagi sut (Keki islatmak icin)

1 paket pismaniye

Tas seklinde cikolata (Ustunu suslemek icin)

Yapilisi

Pandispanya icin once sekerle yumurtayi cirpin.

Diger malzemeleri bu karisima ilave edin.

Bu karisimi kek kalibini yaglayarak icine koyun.

175 derecede pisirin.

Muhallebi icin once unu,yumurtayi ve yarim kilo sutu karistirip bir kenarda birakin. Bir tencereye yarim kilo sutu ve sekeri koyup az ateste seker eriyinceye kadar isitin.Yumurtali karisimi da bu karisima yavas yavas ilave edip devamlı karistirarak kaynatin.

Kaynamaya basladiktan sonra biraz daha pisirip altini kapatın. Ara sira karistirarak sogutun. Pandispanyayi ikiye bolup bir bardak ilik sutle altini ve ustunu islatin. Arasina biraz muhallebi koyun. Pastanın ustune ve yanlarına geri kalan muhallebiyi koyun. Servis yapmadan once her tarafını pismaniye ile kaplayın. Ustunu tas seklindeki cikolatalarla susleyin.