

Kostebek Pasta

Malzemeler

3 yumurta

1,5 su b. seker

1 su b. sut

Yarim su b. siviya

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

2,5 su b. un

1 paket kakao

Kremasi icin

5 su b. sut

4 yemek k. un

2 paket vanilya

1 paket krem santi

Arasina

Aldigi kadar muz

Yapilisi

Kek icin yumurtlaari ve sekeri cirpin, sirasiyla sut,vanilya,siviya ekleyerek cirpmaya devam edin. Unu ve kabartma tozunu ilave edip karisima ekleyin, son olarak kakaoyu da koyup cirpin. Hazirladiginiz karisimi yuvarlak kek tepsisine koyarak 180 derecede isitilmis firinda pisirin.

Krema icin, sut, vanilya ve unu tencereye koyarak pisirin. Pisirdikten 5 dakika sonra krem santiyi ekleyin toz olarak ve karistirin.

Kek pisince 1,2 cm kadar iceriden oyun.

Oydugunuz kek parcalarini elinizle veya robotta ufalayin. Kegin ortasina muzlari yanyana dizin. Uzerine kremasini dokun. En uste de ufalanan kek parcalarini serpistirin(daha guzel sekil almasi icin derin bir kaseyi uzerine kapatip ters cevirin ve hafif bastirip buzdolabinda sogutup servis yapin.