

Kostebek Pasta

Malzemeler

Kek malzemeleri;

4 yumurta

2 su bardagi toz seker

1 su bardagi siviyağ

1 su bardagi sut

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

4 dolu yemek kasigi kakao

3 su bardagi un

Kekin icine dizmek icin 6 adet muz

Krema icin gerekli malzemeler;

1 lt sut

2 yemek kasigi margarin

1 su bardagi un

2 yemek kasigi nisasta

1 su bardagi toz seker

1 paket vanilya

Yapilisi

Ilk olarak yumurta ve sekeri kopuk kopuk olana kadar cirpin.Daha sonra icine siviyağ ve sutu de katip karistirin.Daha sonra kalan malzemeleri yani un,vanilya,kakao ve kabartmatozunu koyup cirpmaya devam edin.Bu islemi bitirdikten sonra tepsiyi yaglayip bu karisimi tepsiye dokup onceden isitilmis 170 derece firinda pisirin.Pisip pismedigini kurdan testi yaparak kontrol edin.Keki cikardiktan sonra sogumaya birakip kremayi hazirlayin.Bunun icin sut,margarin,un ve nisastayi bir tencereye alip koyulasana kadar pisirin.Vanilyayi da bu kati kremaya ekleyip arada karistirarak kremanin da sogumasini bekleyin.Sira sekillendirmeye geldi.Bunun icin kekin ortasini 1 cm kadar ice dogru kasikla oyun.Bu aldigimiz kisimlari kostebek pastanin uzerini kapatmakta kullanicaz.Daha sonra hazirladigimiz kremanin ucte birini oydugunuz kisma koyun.Uzerine de muzlari butun bir sekilde dizin.Kalan kremayi da muzlari uzerine bombe yapacak sekilde dokun.Kubbe gibi siskin olmasi daha guzel duruyor.Oyarken ayirdiginiz kek parcalarini robottan gecirip pastayi bu kirintilarla kaplayin.2 saat dolapta beklettikten sonra servis edin.