

Kostebek Pasta

Malzemeler

Keki için:

Yarım su bardağı süt

3 fincan toz şeker

1 paket kabartma tozu

2 adet yumurta

100 gram yumuşak margarin

2 yemek kaşığı kakao

3 adet muz

Kreması için:

2 paket krem şanti

yarım su bardağı çikolata kırntısı

1 paket krema sertleştiricisi

Yapılışı

İlk olarak keki hazırlayalım.

Yumurta ve şekeri beyazlayınca kadar iyice çırpın.

Daha sonra süt, kabartma tozu, yumuşamis margarin, kakaoyu ve yeterli miktarda unu ekleyerek iyice karıştırın.

Yaklaşık 26 cm genişliğindeki yağlanmış tepsiye harcı dökerek 150 derecede ısıtılmış fırında keki pişirin.

Soguduktan sonra keki kalıbından çıkarın.

Keki kenarlarından 1 cm pay kalacak şekilde bir kasık yardımı ile ortasını bir havuz gibi çıkarın (Tabanından da yaklaşık 1 cm kalsın).

Çıkarılan kek parçalarını soguduktan sonra ufalayarak bir tabağa alın.

Muzları soyup uzunlamasına ikiye böldükten sonra havuz şekline getirdiğimiz kekin oyulan kısmını tamamen muzla doldurun.

İçine bir paket krema sertleştiricisi ilave edip hazırladığınız krem şantiyi muzların üzerine dökerek kubbe şeklini verin.

Kremanın üzerini de ufalayıp bir tabağa aldığımız kek kırntıları ile kaplayın.

Afiyet olsun...