

Kostebek Pasta

Malzemeler

4 yumurta

4 su bardagi un

1 su bardagi sut

1 bucuu su bardagi seker

1 yemek kasigi hindistan cevizi

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1 cay bardagi zeytinyag

4 yemek kasigi kakao

4-5 adet muz (kivi veya cilek de tercih edebilir)

Muhallebi icin gerekli malzemeler

2 yemek kasigi un

2 yemek kasigi nisasta

5-6 yemek kasigi seker

1 yemek kasigi hindistan cevizi

2su bardagi sut

Yapilisi

Pasta icin Kek Yapilisi

Derin kabin icine 4 yumurta kirilir. Uzerine seker ilave edilir ve mikser ile sekerler eriyene kadar cirpilir. Cirpmaya devam ederken zeytinyagi ve sut ilave edilir. Cirpmaya devam ederken un, kakao, kabartma tozu, hindistan cevizi, vanilya eklenir ve cirpilmaya devam edilir, 3-4 dakika daha cirpildikten sonra hamur kivamina gelecektir. Kivama gore biraz daha un eklenebilir. Firin tepsisi yaglanir. Hazirladigimiz kek hamuru tepsiye esit olacak sekilde yayilir. 180°C'ye ayarlanmis firina tepsi surulur. Kek kabarip yeteri kadar pisince firindan alinir.

Muhallebinin Yapilisi

Kek firinda piserken muhallebi hazirlanir. Teflon tencereye sut, un, seker ve nisasta koyulur. Kisik ateste tahta kasik yardimiyla topak topak olmamasi icin surekli karistirilir. Sekerlerin erimesi ve muhallebi kivamina gelmesi, pisirme suresi icin yeterlidir. Pisirilen muhallebi sogumaya birakilir, sogumasi beklenirken de arada bir karistirilir. Oda isisina geldiginde hindistan cevizi ilave edilir. Firindan cikarttigimiz kekin yukariya dogru kaban ust kısmi kesilir ve ortasi bir kase seklinde hafifce oyulur. Oyulan yere, hazirlanan muhallebi dokulur. Sectigimiz meyve, ister dilimlenerek, ister butun bir sekilde muhallebinin icine yerlestirilir. Kalan muhallebi ile hem meyvelerin, hem de kekin uzeri kaplanir. Kalan kek robottan gecirilir. Dilerseniz icine cikolata parcalari atilabilir. Daha sonra muhallebinin uzerini ortecek sekilde kaplanir.AFIYET OLSUN:)