

Meyveli Pasta

Malzemeler

KEKI ICIN MALZEMELER:

3-yumurta

1-yumurta sarisi

1/2s.b.-seker

1/2s.b.-un

6y.k.-nisasta

3y.k.-sivi yag

1/2p.-kabartama tozu

KREMASI ICIN MALZEMELER:

500gr.-sut

3y.k.-seker

1y.k.-nisasta

1-yumurta

2y.k.-un

1p.-vanilya

50gr.-margarin

Yapilisi

Oncelikle kek icin olan tum malzemeleri cirpip keki yapalim.Kek piserken kremayi yapalim. Kremanin yapilisi:Vanilya ve margarin haricdiger malzemelri tencereye koyup hafif ateste koyulasana dek pisirelim.Ocaktan almadan once vanilya ve margarini ilave edip tekrar karistiralim ve sogumaya birakalim.Kek pistikten sonra keki tabaga alip ortadan ikiye bolelim ve ilk kati krema ile kaplayip seftali doseylim.Ikinci kati yani pastanin en ustunu ise mevsim meyveleri ile doseylim.Biz murdum erigi, seftali ve uzum kullandik.Dolapta bir iki saat beklettikten sonra servis yapalim