

Meyveli Pasta

Malzemeler

4 kisilik pasta icin

2 yumurta

1 kahve fincani seker

1 cay bardagi tepeleme un

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1 paket krem santi

1 paket pasta kremasi

Istenilen meyveler

Yapilisi

Yumurta ve seker cirpildiktan sonra un, vanilya ve kabartma. tozu koyularak cirpilmaya devam edilir.

Onceden isitilmis 170 derecede pisirin.

Kek soguduktan sonra ikiye bolunerek Yarim cay bardagi sut ile islatilir.

Pasta kremasi ve krem santi uzerindeki tarife gore hazirlandiktan sonra kekin arasina pasta kremasi surulur.

Pastanin arasina da istenilen meyveler koyularak kekin ust tabani kapatir.

Son olarak krem santi ile kaplanan pastanin uzeri yine meyveler suslenir.