

Mini Pastalar

Malzemeler

Kek İcin :

4 yumurta

2 su bardağı toz şeker

1 su bardağı sıvıyağ

1 su bardağı süt

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

2.5 su bardağı un

İç Kreması İcin :

4 su bardağı süt

3 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı nişasta

1 paket vanilya

1 su bardağından biraz eksik toz şeker

50 gr margarin

Üzeri İcin :

1 paket krem şanti (1 su bardağı soğuk süt ile hazırlanmış)

1 paket Dr.öetker meyveli sos (tarife göre hazırlanmış ve soğutulmuş)

2-3 adet muz

çilek

hindistan cevizi

Yapılışı

Fırını 180 c ayarlayın.

Yumurta ve şekeri mikserle iyice çırpın. Süt ve sıvıyağ ekleyip karıştırmaya devam edin. Un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyerek mikserin düşük hızıyla iyice karıştırın. Yağlı kağıt serili olan dikdörtgen fırın tepsisine yayın. Fırına verip pişirin. Pisen keki soğuması için bir kenarda bekletin.

Krema için vanilya hariç tüm malzemeyi bir tencereye alıp ocakta pişirin. 1-2 dakika kaynayınca vanilyayı ekleyip ocağın altını kapatın. Soguyana kadar arada karıştırarak kaymak tutmasını onaylayın. (kati bir muhallebi oluyor)

Pisen kekten bir bardak yardımıyla veya bir kurabiye kesici ile yuvarlak parçalar keserek çıkartın. Her bir yuvarlağı ortadan ikiye keserek arasına ince kesilmiş muz dilimleri ve bir tatlı kaşığı kremadan ekleyip diğer parçayı üzerine kapatın. Hafifce bastırın. Bir bıçak yardımıyla kremadan pastanın kenarlarına hafifçe sıvayın. Daha sonra bu kenarları hindistan cevizi dolu tabakta yuvarlayın. Butun kek parçalarına aynı işlemi uygulayın. Hazırlanmış olan krem şantiyi bir krema torbasına alıp pastanın kenarlarında bir hat oluşturun. Bu şekilde dolapta 2-3 saat bekletin.

Çileklerin sap kısımlarını bıçakla kesip düzleştirin. Her bir pastanın üzerine bir çilek yerleştirin. Daha önceden hazırladığınızı meyveli sos ile servis edin.