

Minik Kostebek Pasta

Malzemeler

3 Yumurta

1.5 su b. toz seker

1 su b. sut

4 corba kasigi kakao

Yarim su b. aycicek yagi

1 paket vanilya

2 paket kabartma tozu

Aldigi kadar un

3 adet muz

1 paket krem santi

1 su bardagi soguk sut

Yapilisi

Yumurta ve sekeri mikser ile krema kivamini alincaya kadar cirpin. Sut, kakao ve yagi da ekleyerek karistirmaya devam edin. Daha sonra un, vanilya, kabartma tozu ve kakaoyu ekleyerek tahta bir kasik ile hamuru cok yormadan birbirine yedin.

Firin tepsisini yaglayip kek hamurunu ekleyin. Esit sekilde yayildiktan sonra tepsiyi tezgaha bir iki kez vurun. Boylelikle icindeki hava cikacak ve kek catlamayacaktır. 170 derece isittiginiz firinda pisirin.

Krem santiye soguk sut ekleyerek mikser ile cirpin ve buzdolabina kaldirin.

Kek soguduktan sonra su bardagi ile sirali sekilde yuvarlaklar cikartin ve ayri bir tepsiye koyun. Tepside kalan kekleri robottan gecirin.

Yuvarlaklari uzerine dilimlediginiz muzlari yerlestirin. Ardindan krem santileri kubbe seklinde muzlari uzerine yerlestirin. Son olarak ufaladiginiz kekleri her tarafini kaplayacak sekilde uzerine serpin. AFIYET OLSUN