

Minik Kostebek Pastalar

Malzemeler

3 yumurta

3/4 su bardagi toz seker

Yarim su bardagi sulu yogurt

2 corba kasigi kakao

2 yemek kasigi sivi yag

1 silme su bardagi+ 1 yemek kasigi un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

KREMASI ICIN:

3 su bardagi sut

2 yemek kasigi nisasta

2 yemek kasigi un

3-4 yemek kasigi seker

1 tatli kasigi portakal kabugu

1 paket vanilya

2 yemek kasigi margarin

Arasi icin: Muz

Yapilisi

Seker ve yumurtayi 3 dakika kadar mikserle cirpalim.Yogurt ve yagi ekleyip karistiralim.Kalan malzemeleri de ekleyip hafifce cirpalim.Buyuk boy firin tepsisinin icine yagli kagit serip ,kekin daha kolay cikmasi icin kagidin uzerini yaglayalim.180 derecelik onceden isitilmis firinda keki 10 dakika kadar pisirelim.Kek piserken krema malzemelerinin hepsini karistirip pisirelim. Kremayi ocaktan aldiktan sonra yagini ekleyip cirpalim.Firindan cikardiginiz keki ilidiktan sonra ince agizli bir bardakla yuvarlak olarak keselim.Kestigimiz parcalari bir tepsiye dizelim. Uzerlerine birer yemek kasigi sut dokup islatalim.Kenarlarda kalan parcalari mutfak robotundan gecirip parcalayalim.Yuvarlak kek parcalarinin uzerine dogranmis muz dilimlerini dizelim.Uzerlerini krema ile kaplayip ufaltilmis kek parcalarina pastaciklari bulayalim. Bu islem icin beklemeyelim. Cunku krema hafif kurur gibi olursa uzerine yapismiyor.

En az 2 saat dinlenen pastalar servise hazirdir. AFIYET OLSUN:)