

Narli Kolay Pasta

Malzemeler

Pandispanya icin;

4 adet yumurta

1 su bardagi seker

1 su bardagi un

1 cay bardagi bugday nisastasi

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Arasi icin;

Soguk sutle hazirlanan vanilyali puding

Uzeri icin;

Krem santi

Nar

Tarcin

Yapilisi

Ilk olarak yumurta ve sekeri iyice cirpin.Nisasta, un ve kabartma tozunu eleyerek yumurtali karisima ekleyin.Keki pisireceginiz kalibi tereyagi ile yaglayin.Hazirladiginiz kek hamurunu tepsiye dokun.Tepsiyi soguk firina verip 180 derecede pisirin.Kurdanla pisip pismedigini kontrol edin.Pistikten sonra tepsiyi kuru bir bez uzerine ters cevirip kekin cikmasini bekleyin.Eger cikmiyorsa kenarlarindan bicakla cikmasina yardim edin.Kek tamamen soguduktan ikiye bolun.Arasina 3 dakikada soguk sutle hazirlanan vanilya pudinglerden yapin uzerindeki tarife gore.Ikiye boldugunuz kekin arasina bu muhallebiyi surup kapatın.Uzerini krem santi, nar taneleri ve tarcinla susleyin.