

Ponpon Pastaciklar

Malzemeler

1 adet hazır pastaban (ister kakaolu, iste sade)

1 paket Creme Ole (ister kakaolu ister sade)

1 paket Krem Santi (ister sade ister kakolu)

Sut

Ust Susleme Icin:

1 Avuc fındık

2 Yemek kasigi Hindistan Cevizi

VEYA;

Toz Fistik+Yesil Kek

Yaban Mersini+Fındık

Cikolata Rendesi

Hindistan Cevizi

Renkli Susleme Sekerleri

Mini Cikolata Toplari

Yapilisi

Creme Ole ve Krem Santi ayri ayri olmak uzere paketlerin uzerinde yazan sut miktarinin yarisi kadar sogut sutle cirpilarak hazirlanir. Creme Ole'nin kivami oldukca koyu oluyor ama daha sonra santiyle karistirildigi icin sorun olmuyor. Birbirine karistirilan Creme Ole ve Santi buzdolabinda bekletilir. Bu arada pastabanin bir katindan cay bardagi yada baska yuvarlak bir kalipla yuvarlaklar kesilir. Kekten artan parcalar ve bir avuc fındık rondoda cekilerek ufaltilir ve hindistan cevizi de eklenerek kasikla karistirilir. Dibi yuvarlak orta buyuklukte bir kaseye alinir.

Tabanlarin ustu biraz sutle ıslatilir. Fazla ıslatilmamali, ben silikon bir fircayi sute batirip keke 1-2 kez surdum. Kremadan tepeleme bir yemek kasigi alinip bombe sekli verilerek surulur. Krema miktarı gozunuze az gelirse yarim kasik daha eklenebilir. Tam yuvarlakligi susleme esnasında kazanıyor. Kremali kek kase icinde duran fındıklı çekilmiş kek karisima kremasi keke degecek sekilde ters cevrilir ve dairesel hareketlerle cevrilerek kremanın ustunun kaplanması saglanır. Daha sonra dikkatlice alinarak 5-6 saat yada bir gece buzdolabında bekletilerek servis edilir.