

## Sakizli Muhallebili Pasta

### Malzemeler

Kek için;  
5 yumurta  
3 kahve fincani seker  
3 kahve fincani un  
1 kahve fincani kakao  
1 paket vanilya  
1 cay kasigi karbonat 1/2 limon suyu ile kabartilacak  
Kremasi için;  
1 paket sakizli muhallebi  
2,5 su bardagi sut  
1 poset krem santi  
Uzerini suslemek için;cikolata rendesi

### Yapilisi

Ilk olarak yumurtayi sekerle cirpin. Kakaoyu unla birlikte tahta kasikla karistirarak ilave edin. En son vanilya ve karbonati ekleyin ve yaglanmis kek kalibinda pisirin.Kurdan testi yaparak pisip pismedigini kontrol edin.Baska bir yerde sakizli muhallebiyi sutle pisirin. Soguyunca icine krem santiyi ekleyerek mikserle cirpin. Pisen ve soguyan kekimizi ortadan ikiye keselim ve arasina kremayi surun.Isterseniz icine findik parcalari ekleyebilirsiniz.Diger parcayi da uzerine kapatın ve pastanın her yerini krema ile kaplayın ve cikolata rendesiyle susleyin.