

Tarcinli Yas Pasta

Malzemeler

4 yumurta

200 gram seker

200 gram paket yagi oda sicakliginda

bir fiske tuz

200 gram un

1 paket kabartma tozu

100 gram kakao tozu

bir tatli kasigi tarcin

6 yemek kasigi sut

4 paket Maltesers biskuvileri (cikolata kaplanmis biskuvi toplari)

1-2 kutu cacaolu kremsanti (nekdr kremsanti arasina koymaniza bagli)

Yapilisi

yumurta sarilarini sekerle birlikte ayri bir kapta cirpin sonra buna paket yagi ilave edin devam cirpin guzel bir beyaz kivama gelene kadar. kakao tozu ve unu birbirine karstirin sonra bu karisma ilave edin guzelce cirpin hamur katilastiginda sutu ilave edin. sonra yumurtanin beyazi ve bir fiske tuz ile ayri kapta cirpin. guzel cirptikten sonra odun kasikla diger karsimin icine katip yavas altan yukara dogru kasigi hareket etirerek karistirin.

onceden isitiginiz 200 deregede isitilmis olan firnda 30dakika pisirin sonra son 15 dakika 180 derece kek kapini firinin icinde cevirin. kekin heryeri guzel pismesi icin baktiniz uzeri cok koyulasmaya basladigini ozaman kekin ustune yagli kagit koyup devam pismesine izin verin. kekinustu yanmaz bu sekilde

kek pistikten sonra dinlenmeye alin ekmek bicaginla 3 ayirin icide iyce soguduktan sonra kremsanti karisimi surun katlarin arasina.

sonra butun keki o kremsanti ile kaplayin uzerine malteser (cikolatakaplamali biskuvi toplari) ile susleyin