

Tek Kisilik Fincan Pasta

Malzemeler

5-6 tane fincan kek
1 Paket hazır toz puding (vanilyalı yada muzlu.)
1 Poset krem santi
1 çay bardağı krema
Muz- damla çikolata
Renkli pasta susu
Sut

Yapılışı

İlk olarak pudingi 2,5 su bardağı sütle pişirelim ve dolapta iyice soğumaya bırakalım.
Krem santi, 1 çay bardağı kremayı ve 1 çay bardağı sütü birlikte mikserle kopurunceye kadar çırpalım.

Soğuyan pudinge krem santinin yarısına yakınıni yaklaşık 3-4 yemek kaşığı ilave edip mikserin düşük hızında birbirine yedirelim.

Fincanlar yağlanır ve kek hamuru paylaştırılır.

Tencereye yerleştirilen fincanların yarısına kadar su konulur.

Kapagın altına temiz bir bez yerleştirilip kapatılır. (buharlaşmayla keklerin üzerine su damlamasını diye)

Önce yüksek, kaynama noktasını duyduktan sonra kısık ateşte 20 dakika kapak asla açılmadan pisirilir.

Öçagi kapadıktan 15dk sonrada kapak açılmaz. (demlenmesi için)

Keklerimizi fincandan bıçak yardımıyla çıkaralım.

Ve pandispanya şeklinde 3'e yada 2'ye keselim.

*ikiye kesin daha sağlıklı sonuç alırsınız.

Kek dilimlerini 1'er tatlı kaşığı sütle ıslatıp hazırladığımız pudingli karışımından yaklaşık her kata 2 çorba kaşığı kadar bolca sürerim.

Üzerine damla çikolata ve muz dilimleri serpip diğer katıda aynı şekilde uygulayıp en üstede artan pudingli karışımından ince bir şekilde sürüp bir 15 dakika dolapta keklerin pudingi çekmesini bekleyelim.

Daha sonra hazırladığımız krem santiyle keklerimizin dışını düzgünce süvayalım.

Pastalarımızızn dışına renkli pasta süsleri serpip üstünde istediğimiz şekilde kremsanti torbasi yardımıyla süsleyip dolapta bir gece bekletelim.

Durdukca dahada lezzetlesiyor pastalar gerçekten.

Afiyet olsun...