

Yanardag Pastasi

Malzemeler

- 1 paket krem santi
- 2 su bardagi sut
- Yarim paket petibor buskivi
- 1 paket parcalara bolunmus cicibebe
- 2 adet dogranmis muz
- Yarim kase nar
- Yarim kase damla cikolata
- Yarim kase findik kirigi
- Uzeri icin:
- 1 paket meyve sosu
- 1 tane nar

Yapilisi

Kekin birinci tabanini servis tabagina koyun ve sut ile islatiniz.

Ic malzeme icin: 1 paket krem santi cirpip icine; parcalara bolunmus cici bebe ve petibor biskuviyi kirin, 2 adet dogranmis muz, yarim kase kadar nar, damla cikolata, kirilmis findik katip karistirin.

Daha sonra bu karisim servis tabagindaki kek kalibinin ustune dag seklini alacak sekilde konuluyor.

Kekin diger yarisi da ilk once 4 parcaya daha sonra her parcada ucgen seklini alacak sekilde 3 parcaya bolunup dilimler olusturuluyor. Hazirlanan bu dilimler karisimin uzerini kapatacak sekilde 1 cm araliklarla yerlestiriliyor.

Uzeri icin: hazir meyve sosunu uzerindeki tarife gore yapiniz ve Pastanin ustunden dilimleri yerlestirirken birakilan bosluklardan akacak sekilde dokuluyor. Bunun ustune de 1 adet narin taneleri yine bosluklardan akacak sekilde serpistirilip yanardag pastamiz hazir hale getiriliyor.