

KREMALI PASTA

Kategori : Zeytin Yađlý Yemekler

Yayýnlayan [Admin](#) 2010/5/2

MALZEMELER

KEK ÝÇÝN:

- 1-Üç yumurta
- 2-üç su bardađý un
- 3- bir buçuk su bardađý toz þeker
- 4-bir çay bardađý sývy yađ
- 5-bir paket vanilya
- 6-bir paket kabartma tozu

Yapýlýbý:önce þekerle yumurtayý çýrp. Diđer malzemeleri ekle iyice çýrp önceden ýsýtýmýb 180 derecedeki fýrýnda pembeleþinceye kadar pipir.(ortalama 20 dakika)

KREMA ÝÇÝN

- 1- Bir kg. süt
- 2- 4 tahta kaþýk þeker
- 3- 2 tahta kaþýk un
- 4- Bir tutam tuz
- 5- Ceviz büyüklüdünde tereyađý
- 6- Üç adet irice muz
- 7- Çikolata

Yapýlýbý:süt,un,þeker ve tuzu karýþtır.muhallesi kývamýnda pipir .indirmeđe yakýn yađý ilave et. Ýyice çýrp.

PASTANIN YAPILIPI: sođumuþ olan keki yassýlamasýna ikiye böl. Üzerine kremadan sür.iki muz arzu ettiđin þekilde yerleþtir.muzlarýn üstünü örtecek þekilde krema sür.kestiđin keki üstüne kapat.

Tekrar krema ile

kekin her tarafýný kapat muz dilimleri ve çikolata ile süsle.buz dolabýnda bir- iki saat kadar dinlendir.dilimleyerek ikram et.

www.pervinengin.net