ÇİLEKLİ PASTA

4 yumurta
4 kahve fincanı şeker
5 kahve fincanı un
1 kahve fincanı irmik
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay bardağı su
1 çay bardağı damla çikolata
3 çorba kaşığı kakao
Üzeri için
400 gram çilek
2 su bardağı süt
1 paket kremşanti

Yumurta ve şekeri derin bir kabın içinde çırpın. Unu, kabartma tozunu, irmiği ve suyu ekleyin. Parça çikolatayı da içine ekleyip karıştırın. Bu karışımı yuvarlak cam bir kabın içine boşaltın. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Fırından çıkınca biraz ılınınca üzerine 1 su bardak süt dökün. Sünger gibi çekecektir. Bu keki ikiye bölün, arasına çilek dilimleri ve kremşantinin bir kısmını süsün. Kalan kremşantiyi de pastanın üzerine kaplayın ve çilekleri üzerine yerleştirip dolapta soğumaya bırakın. Dilimleyip ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:98593 • adı:Çilekli Pasta • gönderen:fesleğen • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:10