EV ŞEKLİNDE PASTA

Keki için:
3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1/2 çay bardağı su (keki daha yumuşak yapıyor.)
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Yaklaşık 2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı margarin
Kreması için:
2 su bardağı süt
1 çay bardağı şeker
2 yemek kaşık tepeleme un
1 tatlı kaşığı tepeleme nişasta
1 paket süt kreması (200 mlt)
1 poşet sade krem şanti
Üzeri için:
2 paket orman meyveli kremşanti
1 su bardağı soğuk süt
2 paket sade kremşanti
1 su bardağı soğuk süt

Yumurta ve şekeri köpürene kadar çırpalım.
Daha sonra kalan malzemeleri koyup karıştıralım.
Margarinleyip unladığımız ev şeklindeki kek kalıbımıza harcımızı dökelim ve 170 derecede pişirelim.
Kek soğuduktan sonra 3'e bölelim, aralarına krema sürüp meyvelerden koyalım.
Kalan kremayı pastamızın üzerine sürebiliriz.
Sade kremşanti ile ilk önce pencerelerini yapıyoruz.
Beyaz kremşantiye pembe renkte gıda boyası katıp evin çatısını yapıyoruz.
Kalan yerlerini de orman meyveli kremşanti ile süslüyoruz.
Pastamız tamam.

© lezzetler.com tarif no:126028 • adı:Ev Şeklinde Pasta • gönderen:gözlük • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:52