



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KREMALI PASTA

3 adet yumurta
1 ay bardağı toz şeker
1 ay bardağı süt
1 ay bardağı sıvıyağ
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı un
2-3 yemek kaşığı kakao
Keki yumuşatmak için:
1 su bardağı soğuk süt
Kreması için:
4 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
4 orba kaşığı un
1 paket vanilya
1 paket krema

Kekimiz için öncelikle şeker ve yumurtayı çırparak krema haline getiriyoruz. Sonra diğer malzemeleride katıp çırpıp kalıbımıza döküp 180 derecede pişiriyoruz. Daha sonra kekimizin üzerine soğuk sütü döküp çekip yumuşamasını sağlıyoruz. Kreması içinse krema hariç tüm malzemeyi karıştırıp muhallebi kıvamına getiriyoruz. Ocaktan alıp içine kremayıda ilave edip iyice hepsi bütünleşene dek en az 10 dakika çırpıyoruz. Kakaolu kekimizin üstüne kremamızıda yayıp bir süre dinlendirdikten sonra servis ediyoruz.

