



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MINİ KÖSTEBEK PASTA

Keki için:

3 adet yumurta

1 su bardağı şeker

Yarım çay bardağı sıvı yağ

Yarım çay bardağı süt

2 yemek kaşığı kakao

1 paket vanilin

1 paket kabartma tozu

1,5 su bardağı un

İçine:

3 adet muz

2 paket krem şanti

1,5 su bardağı süt

İlk pastanızın kremasını hazırlayın. Bunun için süt ve krem şantiyi bir kasede çırpın. Ardından buzdolabına koyup soğutun.

Kek için de yumurta ve şekeri iyice çırpın. Daha sonra süt, kakao ve sıvı yağı ekleyip karıştırın.

Un, vanilin ve kabartma tozunu da ilave edip iyice karıştırın.

Kek hamurunuzu yağlanmış tepsiye alın ve fırına verip 180 derecede pişirin.

Kekiniz piştikten sonra bir su bardağı ile yuvarlak parçalar oluşturun.

Kalan kek kenarlarını da mutfak robotunda un haline getirin.

Önceden hazırladığınız kremayı, kestiğiniz kek parçalarının üzerine koyun. Daha sonra üzerine muz dilimleri yerleştirin. Muzların üzerine tekrar krema sürün. Son olarak da kekinizin her tarafını un haline getirdiğiniz kek parçalarına bulayın.

Hazırladığınız mini köstebek pastalarını tepsiye dizin ve buzdolabına alın. Birkaç saat dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.

