



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI FISTIK KROKANLI PASTA

<https://uno.com.tr>

1 adet UNO Kakaolu Pastaban
1 bardak karışık meyve suyu
200 g tuzsuz antep fıstığı
2 yemek kaşığı bal
1 büyük su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı su
80 ml sıvı krema
1 su bardağı krem şanti
100 g küçük doğranmış bitter çikolata

Fıstık krokan için Antep fıstığını fırına sürüp, kızınca çıkarın. Toz şeker, su ve balı ocakta karamel rengi alana kadar karıştırın. Daha sonra Antep fıstığını ekleyip, karışımı yağlı fırın tepsisine dökün. Karışım soğuyunca rondodan geçirin veya oklava yardımıyla ezin.

Ganaj kreması için kremayı kaynatıktan sonra çikolata ve krem şantiyi ekleyip kabarana kadar mikserde karıştırın.

UNO Pastaban'ınızın tüm katlarını meyve suyu ile ıslatın. İlk katın üzerine ganaj kremasının yarısını sürüp, fıstık krokanı kırarak yerleştirin. UNO Pastaban'ınızın üst katını kapatıp kalan kremayla pastanızın üstünü kaplayın. 1 saat buzdolabında dinlendirdikten sonra servis yapmanız tavsiye edilir.