



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK KREMALI MİNİ PASTA

1 adet kakaolu hazır pandispanya (2 dilim)
1 kutu Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması
1,5 su bardağı soğuk süt
Yarım paket Pakmaya Krem Şanti (30-35 gr)
Yarım kutu krema (100 ml)
1 kase taze çilek
1 çorba kaşığı ince çekilmiş Antep Fıstığı içi
Süslemek için:
Antep Fıstığı içi
Orman meyvesi

Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması'nı çukur bir kaseye aktarın. Soğuk sütü ekleyin. Önce düşük, sonra da yüksek devirde birkaç dakika çirpin. Krema ve krem şantiyi de ekleyin. 1 dakika daha çirpin. En son küp şeklinde doğranmış çilek parçalarını ilave edin. Spatula ile karıştırın. Meyveli kremanız hazır. Pandispanyalardan küçük yuvarlak kalıp yardımı ile istediğiniz boyutlarda yuvarlak kekler elde edin ve ızgara tel üzerine alarak çalışmaya başlayın. İki kat pandispanyanın arasına spatula ile krema sürün. Üst üste yerleştirip üzerine ve kenarlarını kaplayacak şekilde kremadan sürün. Pandispanyaları buzdolabında birkaç saat bekletin. Servis etmeden önce isteğe göre taze meyve ve Antep Fıstığı ile süsleyebilirsiniz. Soğuk servis yapın.

