



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ FINDIKLI PASTA

- 1 adet iki katlı pandispanya
- 1 paket çilekli rulo kek
- 1 paket creme jole
- 1 paket krem şanti
- 500 ml süt
- 100 gr çilekli yoğurt
- 50 gr. margarin
- 10 adet king top çikolata
- 1 su bardağı kırılmış fındık

Creme jole, margarin, krem şanti ve sütü çırpın. Yoğurdu ekleyip çırpmaya devam edin. Karışımı buzdolabına kaldırıp bir süre soğutun. Rulo keki dilimleyip bir kek kalıbının etrafına dizin. Hazır kekin bir katını kek kalıbına yerleştirin. Kremanın yarısını kekin üzerine yapıp üstüne fındık serpin. İkinci katı üzerine kapatıp kalan kremayı yayın. Tekrar fındık serpin, çikolataları pastanın üzerine dizin. Servis zamanına kadar buzdolabında bekletin. Servis yapacağınız zaman önce bıçakla pastanın kenarlarını gevşetin ardından pastayı kalıptan çıkartıp tabağa alın.