



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TİRAMİSU

- 1 adet hazır pasta keki
- 1 paket ananas jölesi
- 1 kutu ananas konservesi
- 1 fiske kırmızı gıda boyası
- 1 paket krem şanti
- 2 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı şam fıstığı

1 paket krem şantiyi 1 su bardağı soğuk sütle çırpın. Jöleyi üzerindeki tarife göre hazırlayın. İlininca krem santi ile karıştırın. Kekin büyüklüğündeki bir kaba streç film serin. Üzerine karışımı döküp dolapta en az 2 saat bekletin. Pasta keklerini ananas suyu ile ıslatın. Arasına donan kremayı sürün. Diğer parçayı üzerine kapatın. Kalan 1 paket krem şantiyi 1 su bardağı sütle çırpıp pastanın üzerine sıvayın. Üzerine ananasları dizin. Şam fıstıklarıyla süsleyin. Soğutup servis yapın.