



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA ÇİKOLATALI VİŞNELİ YAŞ PASTA

1 adet hazır kakaolu pastaban
1 adet vanilyalı pasta kreması
1 su bardağı süt
1 su bardağı vişne suyu
1 su bardağı çekirdeksiz vişne
1 su bardağı damla çikolata
yarım su bardağı file antep fıstığı
3/4 su bardağı süt
1 paket kremşanti
8-10 çorba kaşığı vişne suyu
2 yemek kaşığı margarin

Hazır pastabanın her iki parçasını 4-5 er kaşık vişne suyu ile ıslatın.

Pasta kremasını 1 su bardağı süt ve 1 su bardağı vişne suyu ile çırpın..

Birinci parçayı servis tabağına alın ve 2-3 kaşık krema ile kaplayın. Kremanın üzerine vişne tanelerini dizin, yarım su bardağı çikolata damlalarını vişne tanelerinin üzerine serpin.

İkinci parçayı üzerine kapatın. Kalan tüm kremayı üzerine boşaltın ve pastanın üzerinden yanlara doğru kremayı sürmeye başlayın en son yanlarını düzeltin.

Son olarakta kremşantiyi 3/4 su bardağı süt ve 2 yemek kaşığı sana ekmeküstü margarin ekleyerek hazırlayın, file antep fıstığı ve kalan damla çikolatalarıyla dilediğiniz gibi süsleyebilirsiniz. Buzdolabında 2-3 saat beklettikten sonra servis yapabilirsiniz.