



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI MUZLU PASTA

- 1 adet çikolatalı pasta tabanı
- 300 gram bitter çikolata
- 1 su bardađı Őekerli kahve
- 2 su bardađı süt
- 1 yumurta sarısı
- 3 orba kaŐıđı un
- 4 orba kaŐıđı Őeker
- 1 orba kaŐıđı tereyağı
- 1 paket vanilya
- 1 paket kremŐanti
- 1 ay bardağı kıyılmıŐ fıstık

ikolataları eritip bir kaba alın. Kreması için sütü, kakaoyu, yumurta sarısını, unu ve Őekeri bir tencereye alıp çırparak koyuŐlaŐıncaya kadar ocakta piŐirin. Bu karıŐımı ocaktan alıp içine ezilmiŐ muz, tereyağını ve vanilyayı ekleyip soğumaya bırakın. Daha sonra servis tabağına aldığınız pasta kekini Őekerli neskafe ile ıslatın. Bu parçanın üzerine kremayı tepeleme yerleŐtirin. zerine diğer keki koyup yine kremayı sürün. zerine kakao serpebilirsiniz. Ya da erimiŐ çikolatayı da döküp hazırlayabilirsiniz. Bol kıyılmıŐ fıstıklarla süsleyip ikram edin.