



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JÖLELİ PASTA

Hazır pasta keki
30 gr yaprak jelatin
1 adet yumurta akı
1 çay fincanı fındık içi
250 gr toz şeker
1/2 paket vanilya
3 kahve kaşığı limon

Hazır pandispanyayı herhangi bir şurupla da hafifçe ıslatılır. Krema da külah şeklindeki bir kâğıda doldurulur. Krema her iki pandispanyanın kenar çevrelerinde ince olarak sıkılarak gezdirilir. Bütün kremalanmış çevrelere çekilmiş yeşil fındıktan yapıştırılır. Arzu edilen meyvenin dilimleri, ya da meyvenin kendisi en üste döşenir ve pandispanya buzdolabına kaldırılır.

Hazır jöle alınarak buzdolabından çıkarılan pastanın üzerine boşaltılır. Tekrar buzdolabına kaldırılarak dinlendirilir, daha sonra servise sunulur.