



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ANANASLI PASTA

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

1 paket krem şantiyi 1 su bardağı soğuk sütle çırpın, Jöleyi üzerindeki tarife göre hazırlanın, ılıyınca krem şanti ile karıştırın. Kekin büyüklüğündeki bir kaba streç film serin. Üzerine karışımı dolapta en az 2 saat bekletin. Pasta keklerini ananas suyu ile ıslatın. Aralarına donan kremayı koyun. Diğer parçayı üzerine kapatın. Kalan 1 poşet krem şantiyi 1 su bardağı sütle çırpıp pastanın üzerine sıvayın. Üzerine ananasları dizin. Antepfıstığıyla süsleyin, soğutup servis yapın.