



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ÇİKOLATALI PASTA

Kreması için:

2 su bardağı süt

3 çorba kaşığı şeker

4 çorba kaşığı un

1 yumurta sarısı

3 çorba kaşığı tereyağı

2 paket vanilya

1 su bardağı süt

4 çorba kaşığı şeker

1 paket kakaolu pasta keki

Üzeri için:

200 gram böğürtlen

Bir kabin içinde sütü, şekerini, unu ve yumurta sarısını çirpin. Ocak üzerinde pişirin. İçine eritilmiş tereyağını ve vanilyayı da ekleyin. Kakaolu pasta kekini şekerli sütle ıslatıp kremayı ve böğürtlenin bir kısmını yerleştirin. Tekrar keki yerleştirin ve üzerine kalan kremayı sürüp böğürtlenlerle süsleyin. Buzdolabında 1 saat kadar bekletip dilimleyerek servis yapın.

