KOLAY ŞARLOT PASTA

1 şeftali
1 hazır pasta tabanı
1 çay bardağı şeftali suyu
200 gr. kedi dili
750 gr. krem şanti
1 kivi
4-5 adet kiraz
3 çorba kaşığı toz şeker
1 limonun suyu
Süslemek için meyve şekerlemeleri ve fıstık

Şeker ve limonu kaynatarak koyu bir şerbet hazırlayın. Hazır kekin etrafına kedi dillerini şuruba batırarak yapıştırın. Keki şeftali suyu ile ıslatıp üzerine krem şantini yarısını sürün. Bir kat kedi dili dizip kalan krem şantiyi de unun üzerine sürün. Meyveleri küçük doğrayarak hazırlanan kekik üzerine serpişitirn. Onunda üzerini meyve şekerlemeleri ve fıstıkla süsleyerek servis yapın.

ML® Şarlot Pasta için tıklayın

ML® Şarlot Pasta (görsel)

© lezzetler.com tarif no:7173 • adı:Kolay Şarlot Pasta • gönderen:Bahariye • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:54