MUZLU KEDİDİLİ PASTASI

MALZEMESİ
350 gr. kedi dili bisküvi
1 paket beze
yarım paket krem şanti
3-4 dilim muz
1 su bardağı süt
2 kaşık un
2 kaşık kakao
1 çay bardağı şeker
1 yumurta
1 kaşık kakao

YAPILIŞI
Kedi dillerini soğuğa yakın ılık sütle ıslatınız. Kenarı açılan pasta kalıbınızın kenarlarına ıslattığınız kedi dillerini dik vaziyette yan yana diziniz. Alta da bir kat dizip üstüne muz dilimlenip iki kaşık krema koyup yayınız. Tekrar kedi dili diziniz. Böylece bir kat kedi dili, bir kat muz ve krema olmak üzere dizmeye devam ediniz. En üste bezeleridiziniz. Yanlardaki kedi dillerini üste doğru kıvırınız. Yarım paket krem şantiyi bir kaba koyup içine bir kaşık kakao koyup karıştırınız. Bezelerin üzerine dökünüz. Buzluğa koyup 2-3 saat dondurunuz. Donunca kalıptan çıkarıp keserek servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:46812 • adı:MUZLU KEDİDİLİ PASTASI • gönderen:Afitap • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:29