



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU KOLAY PASTA (HAZIR PANDİSPANYADAN)

2 adet kakaolu pandispanya
150 gram bitter çikolata
1 su bardağı çiğ krema
3 adet muz
1 su bardağı süt
1 orba kaşığı şeker
Üzeri için fıstık, ikolata

Kakaolu pasta keklerini şekerli sütle ıslatın. Çiğ kremayı ocakta ısıtıp içine çikolatayı ekleyip karıştırın ve sos yapın. Muzu eritip püre haline getirin. Islatılmış keklerin arasına muz püresinden ve çikolatalı sostan sürüp kat kat döşeyin. Son olarak kalan sostan sürüp fıstıklar ve rende çikolatayla süsleyip 30 dakika dolapta bekletin. Dilimleyip servis yapın.