



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KREMASI ÜÇ RENKLİ PASTA

Kakaosuz pasta kremi
Yarım kg. hazır bisküvi
1 su bardağı süt
100 gr. yeşil fıstık veya hindistancevizi

Kakaosuz pasta kremi 3 eşit parçaya bölünüz.

Bir bölümünü olduğu gibi, bir bölümüne kakao karıştırarak kahverengine getiriniz. Üçüncü bölümüne istediğiniz renkte şekerli boyası katarak renklendiriniz.

Payreks bir kaba istediğiniz renkten 1-2 çorba kaşığı krem koyup, üzerine sütle ıslatılmış bisküvileri diziniz.

Bisküvilerin üzerine yine aynı renk krem sürüp, bisküvileri sıra sıra diziniz. Kullandığınız renk krem bitinceye kadar bu işleme devam ediniz.

Sonra bu işlemlere ayrı renkteki kremler bitinceye kadar devam ediniz.

En üste de krem sürüp, üzerine kıyılmış yeşil fıstık veya Hindistancevizi rendesini serpiniz.

Kalıbı buzdolabına koyup, 2-3 saat bekletip, dondurunuz. Buzdolabından alıp, dilim dilim kesip, servis yapınız.