



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI PASTA

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

1 adet hazır pandispanya keki
6-7 dilim doğranmış ananas
2 paket krem şanti
1 paket sade pasta kreması
Bir avuç ceviz

Krem şantiyi ve pasta kremasını, paketin üzerinde yazan talimatlara göre ayrı kaplarda hazırlayın. Kenara alın. Pandispanyanın bir parçasına pasta kremasını dağıtın. Üzerine ananasın yarısını yerleştirin ve cevizleri sıralayın. Pandispanyanın diğer parçasını üzerine kapatın. Pastanızın her tarafını krem şantiyle kaplayın. Son olarak, kalan ananas parçalarını pastanın üzerine koyun. Buzdolabında 2 saat dinlendirdikten sonra, ananaslı pastanızı dilimleyerek servis yapın.

