



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AŞK PASTASI

Pandispanya için:

1 paket Pandispanya Un

3 yumurta

9-10 yemek kaşığı su

1 su bardağı öğütülmüş ceviz

Dolgu için:

1 poşet Krem Şanti

1 su bardağı soğuk süt

1 adet muz

Krema için:

1 paket Vanilinli Pasta Kreması

1,5 su bardağı soğuk süt

Sos için:

1 poşet Meyveli Sos

2 çay bardağı su

Pandispanya unu yumurta ve su ile 7-8 dakika çirpin. Cevizleri ilave edip 1 dakika daha çirpin. Yağlı kağıt serilmiş 25x25 cm ölçülerindeki kare tepsiye ve küçük kalp kalıba paylaşdırıp pişirin. Önceden ısıtılmış fırında 160C de 30-40 dakika pişirin. Soğutup her ikisini de enlemesine ikiye kesin.

Krem şantiyi 1 su bardağı süt ile çirpin. Bu şantiden süslemek için 1 su bardağı ayırıp kalanının içine çatalla ezdiğiniz muz ilave edin ve iyice karıştırın. Kare pastanın üzerine muzlu dolgunun 2/3'ünü sürün ve ikinci kare pastayı kapatın.

Pasta kremasını 1,5 su bardağı sütle çirpin. Bir miktarıyla kare pastanın üzerini kaplayın. Kalp şeklindeki pastaya kalan muzlu krem şantiyi sürüp üzerine ikinci pastayı kapatın. Kare pastanın üzerine yerleştirip kalan pasta kremasıyla kaplayın.

Meyveli sosu 2 çay bardağı su ile tarifine göre hazırlayın. Ayırdığınız krem şantinin içine 2 yemek kaşığı koyup iyice çirpin ve pastayı süsleyin. Kalan sosu kalbin üzerine yayın.

