



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CECİ N'EST PAS UN GATEAU

200 g margarin
200 g şeker
1 yumurta
Kahve
50 g çikolata tozu
200 g tatlı kraker
Badem

Kabarık ve beyazımsı bir krema elde edinceye kadar margarini, şekerini ve yumurtayı çırpın. Çikolata tozunu ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Aynı zamanda yaklaşık 200ml kahve hazırlayın ve bunu bir çorba tabağına koyun. Tatlı krakerleri kahveye daldırmaya başlayın ve bir servis tabağına yerleştirin. Tabakta bir çiçek şekli oluşturmak için bu işlemi tekrarlayın. Amacımız 5 ya da 6 kat oluşturma kadar kremayı her kata yaymaktır. En sonunda kremanın geri kalanını pastanın üzerine yayın. Ezilmiş bademler ile pastayı süsleyebilirsiniz. Soğuk servis etmek için pastayı buzdolabına koyun

