



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA EZMELİ PASTA

İlknur Demircan

2 Paket Kedidili Bisküvi
1/2 Paket Labne Peynir
1 Paket Krem şanti
1/2 Su Bardağı Süt
1/2 Kavanoz Fındıklı Çikolata Ezmesi
2 Su Bardağı Soğuk Süt
3 Çorba Kaşığı Hazır Kahve

Kelepçeli kek kalıbını streç filmle kaplayalım. kahveyle karıştırdığınız süte, kedidili bisküvileri batırıp kalıbın etrafına dik olarak yan yana dizelim. Bu işlemi tamamladıktan sonra kalıbın tabanını da bir kat süte batırılmış bisküviyle kaplayalım. Ayrı bir kapta krem şanti, labne ve fındıklı çikolata ezmesini (kavanozun dörtte üçü kullanılacak). krema haline gelecek şekilde karıştıralım. Bu kremadan kalıbın tabanına koyduğunuz bisküvilerin üzerine 3 kaşık ekleyelim. Daha sonra tekrar bisküvi ve 3 kaşık krema koyalım ve bu işleme malzemeniz bitene kadar devam edelim(En üstte krema kalsın). Pastamızı yeterince soğuyana kadar buzdolabında beklettikten sonra servis edelim.