



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KREMALİ ŞEFTALİLİ PASTA

16 dilim için
HAMUR MALZEMESİ
300 g un,
150 g soğuk margarin,
100 g şeker,
1 yumurta,
bir miktar limon kabuğu rendesi.

MALZEME
1 kilo şeftali,
200 g ahududu,
150 g bitter çikolata,
400 g krema,
2 paket krema sertleştiricisi,
1 paket pasta jölesi (transparan),
2 yemek kaşığı şeker.

HAMURUN YAPIMI

1. Margarin, şeker, yumurta ve limon kabuğu rendesi ile hamur yoğurun.
2. Hamuru top haline getirin ve folyoya sarın. En azından 30 dakika süre ile buzdolabına kaldırın.

PASTANIN YAPIMI

1. Hamuru kağıtlı bir tepside açın, birkaç kez çatal batırın. Tepsiyi 180 derecede ısıtılmış fırına koyun ve pastayı yaklaşık 15 dakika pişirin, piştikten sonra fırından çıkartın ve soğumaya bırakın.
2. Şeftalilerin üstüne kaynar su dökün, kabuklarını soyun, ortadan kesin ve çekirdeklerini çıkartın. Şeftalileri dilimleyin. Ahududunu yıkayarak mutfak kağıdının üstünde kurumaya bırakın.
3. Çikolatayı benmaride eritin, soğumaya bırakın. Kremayı çırpın, ılınmış çikolatayı karıştırın. Çikolatalı kremayı pastaya sürün.
4. Meyveleri dizin, jöleyi hazırlayın ve meyvelerin üstüne gezdirin.

[ML® Şeftalili Pasta için tıklayın](#)