



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ÇİKOLATALI PASTA

1 adet hazır pasta keki
3 çorba kaşığı kakao
2 paket krem şanti
1 su bardağı süt
1 paket vanilya
1 su bardağı portakal suyu
3 çorba kaşığı pudra şekeri
Üzeri için:
200 bitter çikolata

Portakal suyu, vanilya ve pudra şekerini bir kaptaki karıştırın. Pasta kekinin iki katını bu karışımla ıslatın. Bir katını servis yapacağınız tabağın üzerine yerleştirin. Kremşantiyi sütle hazırlayın. İçine kakao ilave edin. Tabaktaki kekin üzerine, az önce hazırladığınız kakaolu kremanın yarısını koyun. Kremanın üstüne ikinci keki yerleştirip pastanın üstünü ve kenarlarını kakaolu kremayla kaplayın. Pastayı 15 dakika buzdolabında bekletin. Bu arada çikolatayı eritip soğumaya bırakın. Hazır olduğunda pastanın üzerine kenarlarından akacak şekilde döküp bıçağın tersi ile sıyırın. Pastayı tekrar buzdolabında bekletin. Üzerini arzu ettiğiniz şekilde süsleyip servis yapın.