



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY IKOLATALI PASTA

- 1 adet hazır pandispanya
- 200 gram bitter çikolata
- 1 paket kremşanti
- 1 su bardağı süt
- 2 orba kaşığı kakao
- 4 orba kaşığı çiğ krem
- 4 orba kaşığı parça çikolata

Çiđ kremayı bir kap içinde eritin içine bitter çikolatayı atıp karıştırın. Sıvı ikolata haline gelen bu karışımı pandispanyayı ıslatmak için kullanın. Bir tane keki servis tabağına alıp üzerine çikolatalı kremadan sürüp ıslatın. Parça ikolata serin. Kremşantiyi hazırlayıp yarısını içine sürün. zerine tekrar pandispanya tekrar çikolatalı karışım yerleştirip soğumaya bırakın. 1 saat dolapta kalınca çıkartıp üzerine tekrar ince bir tabaka kremşanti ssp kakao serpin ve dilimleyip ikram edin.