



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ÇİKOLATALI KOLAY PASTA

Kakaolu krem şanti  
1 paket hazır kakaolu pandispanya  
1 paket çikolatalı puding  
3 yaprak jelatin  
Kakao

1 paket hazır Kakaolu pandispanyayı yuvarlak bir pasta çemberinin tabanını örtecek şekilde yerleştirin. Çikolatalı pudingi, paket üzerindeki tarife göre pişirin. Soğuk suda ıslatılarak yumuşamış 3 adet yaprak jelatini süzüp henüz sıcak olan pudinge ekleyip karıştırın. Pudingi oda sıcaklığına gelene dek arada bir karıştırın soğumasını bekleyin. Kakaolu krem şantiyi 1 bardak soğuk su ile mikserde çırpın ve bir kase içinde soğumuş olan puding ile karıştırın. Hazırlanmış olan pasta kalıbına döküp buzdolabında 4 saat dinlendirin. Pastayı çemberden ayırıp servis tabağına alın. Üzerine kakaoyu serperek servise sunun.

[ML® Kolay Çikolatalı Pasta için tıklayın](#)

---