



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PANDA PASTA

- 1 adet hazır pandispanya
- 1 paket krem şanti
- 1 su bardağı soğuk süt
- 2 adet muz
- 1 paket bitter çikolata
- 1 paket çikolatalı hazır pasta kreması
- 2,5 su bardağı süt
- 1 adet topkek
- 1 kg süt
- 1 kahve fincanı un
- 1 su bardağı toz şeker
- 125 gr margarin
- 1 paket vanilya

- 1- Hazır olan pandispanyanızı ikiye kesin. Bir parçasını dikkatlice derin bir kabın içine kenarları kabın çevresini saracak şekilde yerleştirin.
- 2- Bir tarafta yağı tencere eritin. Unun kokusu çıkana kadar kavurun. Sonra sütü ve şekerini ekleyip çırpın. Çırparak topaklanmadan kaynamasını sağlayın. ocaktan indirip mikser yardımıyla 5-6 dakika çırpın. Soğumaya bırakın.
- 3- Yerleştirdiğimiz kekin içine (kabın şeklini almış olmalı) muhallebiyi döküyoruz. yarısını döktükten sonra diğer tarafta eritmiş olduğumuz bitter çikolatayı muz dilimlerine bulayıp muhallebinin içine koyuyoruz. Yeniden üstüne muhallebiyi döküyoruz. En üste kekin diğer parçasını koyuyoruz. Buzdolabına kaldırıp en az 6 saat bekletiyoruz.
- 4- Çıkardığımız pastayı bir tabağın üstüne ters çeviriyoruz. Pasta kremasını arkasındaki tarife göre hazırlıyoruz. krem Şantiyi de öyle. Pıt pıt yöntemiyle panda çıkarmaya çalışıyoruz. :) Kulakları için bir topkeki ikiye bölüp kürdanlara takıp pandanın kafasına saplıyoruz. Topkek parçalarının üstünde krema sıkıyoruz. 1-2 saat buzdolabında tuttuktan sonra servise hazır.

