



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PASTA

Ssüt 2 su bardağı
Bitter çikolata sos 1 paket
Pul çikolata 1 çay bardağı
Soğuk süt 4,5 su bardağı
Kakaolu pastacı kreması 3 paket
Yumuşak margarin 150 gram
Kakaolu pasta tabanı 3 adet
Süt 1 çay bardağı
Muz 2 adet
Çilek 15 adet
Damla çikolata 4 yemek kaşığı
Kakaolu çubuk 5 paket

Uygun bir tencere içerisinde süt, çikolata sos, pul çikolatayı karıştırın.

Ayrı bir kapta süt, pastacı kreması, margarinini karıştırın.

Diğer yandan pasta tabanını süt ile ıslatın. Pasta kremasını da sürdükten sonra meyve dilimlerini, damla çikolataları dizmeye başlayın.

Her katı için aynı işlemi tamamladıktan sonra pasta üzerini dilediğiniz gibi süsleyin.

En az 3 saat buzdolabında bekletip dilimledikten sonra servis edebilirsiniz.

