



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.

