



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI PASTA

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Paket kakao
- 2 Paket antepfıstıklı çikolata
- 1 Paket krem şanti
- 1 Litre süt
- 1 Adet pasta süsü (renkli)
- 1 Paket vanilyalı puding
- 1 Adet kakaolu hazır kek 2 katlı

2 katlı hazır kekimizin alt katını 1 çay bardağı sütle ıslatıyoruz, vanilyalı pudingimizi yapıp biraz ılıklaşınca sütle ıslattığımız alt keke yayıyoruz. 1 paket fıstıklı çikolatayı küçük parçalara ayırıp kek üzerinde yaydığımız pudingin üzerine dağıtıyoruz. (isterseniz meyveyle de yapabilirsiniz) sonra kekin üst parçasını da birkaç damla sütle ıslatıp alt kekin üzerini kapatıyoruz. yarım paket sütün içine krem şanti ve kakaoyu ekleyip mikserle karıştırıyoruz . koyu kıvama gelince kekin tamamını güzelce kaplayıp üzerine pasta süslerini döküyoruz . buzlukta 5-10 dk bekletip servis yapabilirsiniz