



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ ÇİKOLATALI PASTA

<https://uno.com.tr>

- 1 adet UNO Kakaolu Pastaban
- 250 gr taze çilek
- 150 gr damla çikolata
- 1 su bardağı karışık meyve suyu
- 1 büyük su bardağı süt
- 3 çorba kaşığı toz şeker
- 1 çay bardağı un
- 2 çay kaşığı nişasta
- 2 adet yumurta sarısı
- 25 gr küçük doğranmış bitter çikolata
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 paket çikolatalı sos

Çikolatalı pasta kreması için süt, toz şeker, un, nişasta ve yumurta sarısını bir tencereye koyup karıştırdıktan sonra kısık ateşte kaynatın. Karışım koyu bir kıvam alınca ateşten alın. Tereyağ ve çikolatayı ekleyip, oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Çikolatalı sosu tarifine göre hazırlayın.

UNO Pastaban'ınızın tüm katlarını meyve suyu ile ıslattıktan sonra, ilk katın üzerine pasta kremasını yayın. Çilek ve damla çikolatayı koyduktan sonra UNO Pastaban'ınızın diğer katını kapatıp çikolata sosunu dökün. 1 saat buzdolabında dinlendirdikten sonra servis yapmanız tavsiye edilir.



KEYİFLİ
TARIFLER

