



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ ÇİKOLATALI YAŞ PASTA

Malzemeler:

1 adet UNO 2 katlı kakaolu pastaban,
250 g taze çilek,
150 g damla çikolata,
1 su bardağı karışık meyve suyu.

Çikolatalı pasta kreması için:

1 büyük su bardağı süt,
3 çorba kaşığı toz şeker,
1 çay bardağı un,
2 çay kaşığı nişasta,
2 adet yumurta sarısı,
25 g küçük doğranmış bitter çikolata,
1 çorba kaşığı tereyağı.

Çikolatalı pasta kreması yapılışı: Süt, toz şeker, un, nişasta ve yumurta sarısını bir tencereye koyup karıştırdıktan sonra kısık ateşte kaynatın. Karışım koyu bir kıvam alınca ateşten alın. Tereyağı ve çikolatayı ekleyip oda sıcaklığında soğumaya bırakın.

Çikolata sosu için:

250 g küçük doğranmış bitter çikolata,
250 ml sıvı krema.

Çikolata sosu yapılışı: Kremayı kaynattıktan sonra çikolatayı ekleyip karıştırın.

Hazırlanışı:

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

[ML® Çilekli Pasta için tıklayın](#)

