



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ KALP PASTA

Kalp şeklinde hazır çikolatalı pandispanya

500 gram çilek

Kreması için

1 paket sade krem şanti

1 paket çilekli krem şanti

2 su bardağı soğuk süt

Pandispanyanın tabanını yağlı kağıdın üzerine yerleştirin. Sade krem şantiyi ve çilekli krem şantiyi ayrı kaplarda birer bardak süt ile 5 dakika çırpılarak hazırlayın ve sertleşmesi için dolaba koyun.

Bu esnada çilekleri iyice yıkayıp ince ince dilimleyin. İyice soğumuş olan sade krem şantiyi tabanın üstüne yayın, üzerine dilimlediğiniz çilekleri yerleştirin ve çileklerin üzerin bir kat daha krem şanti sürün.

Pandispanyanın üst katını yerleştirin, çilekli krem şantiyi üzerine ve yanlarına yedirin, spatula yardımıyla düzeltin. Pastanın kenarlarını pasta süsüyle renklendirin. Dolapta 1 saat dinlendirdikten sonra servis yapabilirsiniz.

