



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ ROKOKO PASTA

1 paket kremşanti
200 ml çilekli süt
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı toz şeker
10 adet beze
1 yemek kaşığı margarin

Çilekli süt ile krem şantiyi çırpıyoruz. Şeker, margarin ve yumurtayı ayrı bir kaptaki çırpıyoruz ve hazırladığımız krem şantimize ekleyip çırpıyoruz.

Şeklini almasını istediğimiz bir kabı aliminyum folyo ile kaplıyoruz.

Bezelerimizi ters olarak diziyoruz.

Kremşantimizi boşaltıp düzeltip bezelerden bir sıra da diziyoruz. (bezelerin sayısını vermedim benim kullandığım bezeler küçüktü 18-20 adet kullandım)

Bir gece derin dondurucuda bekletip servis edeceğimiz tabağı ters çevirip servis yapıyoruz.

