



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DALMAÇYALI PASTA

- 1 paket sade pandispanya
- 1 paket kakaolu pandispanya
- 1 paket muzlu puding
- 4 su bardağı süt
- 2 adet muz
- 1 paket krem şanti
- 1 su bardağı süt
- Yarım paket bitter çikolata
- 5-6 adet ceviz içi

Hazır keklerin ortasından küçük bir kase yardımı ile yuvarlak çıkartın. Daha büyük bir kaseyle halka çıkartın. Halka ve yuvarlakları kakao-sade-kakao ve sade-kakao-sade olacak şekilde iç içe geçirin. Süt ve pudingi kısık ateşte karıştırarak pişirin. Kek katlarından birini servis tabağına alıp, üzerine puding gezdirerek ıslatın. Muz dilimlerini dizin. Kekleri üst üste koyun. Süt ile krem şantiyi çırpın. Pastanın üzerini sıvayın. Çikolatayı benmari usulü eritin. Pastanın üzerine cevizleri dizin. Çikolatayı üzerine gezdirin. Bir gece buzdolabında bekletip servis yapın.