



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JÖLELİ PASTA

Malzeme

1 paket Bizim Mutfak Jöle,
1 paket İçim Krem Şanti,
500 gr. Ülker Pötibör Bisküvi,
Çeşitli meyveler

Hazırlanışı

Jöleyi tarifine göre yapalım, yarısını ayıralım. Kalan yarısına blendırda un haline getirdiğimiz bisküviyi ekleyip, karıştıralım ve ıslak borcama yayalım. Krem şantiyi tarifine göre yapalım ve bisküvilerin üstüne döküp, üzerine dilimlenmiş meyveleri dizelim. Bu şekilde 10 dk. kadar buzlukta beklettikten sonra en üste kalan jöleyi dökelim. Buzlukta kıvam alana kadar donduralım ve sonra da servis yapalım.

Öneriler: Krem şantinin her iki poşetini kullanın. Ayrıca bu pastaya kiwi, muz ve çilek çok güzel görüntü veriyor. Tabii bu görüntü için şeffaf bir jöle (muz, portakal jölesi gibi) seçmeliyiz.
