



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ VE ÇİKOLATALI YAŞ PASTA

- 2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1,5 Su Bardağı süt (Kreması için)
- 1 Tatlı Kaşığı Nescafe (Kreması için)
- 3 Adet yumurta (keki için)
- 3 Paket krem şanti (Kreması için)
- 3 Yemek Kaşığı kakao (keki için)
- 1 Paket hazır pandispanya karışımı (keki için)

Hazırlanışı Pandispanyayı paketteki tarife göre hazırlarken, ek olarak içerisine 3 kaşık kakao ve 2 kaşık SANA Hamurışı katın Pandispanya soğuduktan sonra üzerini düzleştirin ve ortadan ikiye ayırın. 3 paket krem şanti, 1 t.kaşığı Nescafe ve 1,5 su bardağı sütü mikser ile katı bir kıvam alana kadar çırpın. İkiye böldüğünüz pandispanyayı önce kahveli süt karışımı ile ıslatın. Daha sonra çikolata sürüp akabinde de krem şanti tabakası uygulayın. Bunun üzerine bir avuç iri çekilmiş bitter çikolata serpiştirin. Pandispanyanın diğer yarısını ilkinin üzerine kapatıp, aynı şekilde önce süt ile ıslatıp sonra Nutella sürelim. Daha sonra pastanın üstünü ve yanlarını krem şanti ile kaplayıp en az yarım saat olmak üzere buz dolabında bekletelim. Pastayı süslerken: Yanları için sıkma torbası ve küçük yıldız uç kullandım. Üst ortaya rendelenmiş çikolata ve hazır çikolata kareleri koydum. Üst yanlara da böğürtlen sos döktüm.