



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALP PASTA

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Paket KREMASI İÇİN:vanilya
- 1 Bardak ÜZERİ İÇİN:SÜT
- 3 Adet Pandispanyası için:yumurta
- 1 Paket Pandispanyası için:kabartma tozu,vanilya
- 1 Çorba Kaşığı Kreması için:nişasta
- 4 Çorba Kaşığı Pandispanyası için:tepeleme un
- 2 Damla Üzeri için:kırmızı gıda boyası
- 3 Çorba Kaşığı Kreması için:şeker
- 1 Çorba Kaşığı Kreması için: sana
- 1 Çay Bardağı Pandispanyası için:soğuk su
- 1 Çorba Kaşığı KREMASI İÇİN:un
- 1,5 Bardak KREMASI İÇİN:SÜT
- 1 Bardak Pandispanyası için:şeker
- 1 Paket Üzeri için:sade krem şanti

Pandispanya malzemelerini çırpıp 180 derecede 30 dk pişirin. Tüm krema malzemelerini karıştırıp kıvam alana kadar pişirin.En son yağı ve vanilyayı ekleyip altını kapatın.Keki önce kalp şeklinde kesip sonra enine ikiye kesip arasına kremadan sürüp muz ve damla çikolataları yerleştirin.Diğer keki üzerine kapatın. Kremşantiyi çırpıp yarısını ayırın ve gıda boyasını ekleyin.Beyaz kremşanti ile pastayı kaplayıp yıldız uçlu sıkma torbasına koyduğunuz kırmızı kremşanti ile pastayı süsleyin.