



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEDİDİLİ PASTA

1 paket kedicili (24 adet)

Kreması İçin:

1 poşet kremşanti

Yarım su bardağı Süt

Şerbeti İçin:

1 su bardağı şeker

1 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Çikolata Sosu İçin:

1 paket süt kreması

1 paket bitter çikolata

Süslemek İçin:

Antepfıstığı

Şerbeti için tencereye şekeri, suyu ve limon suyunu koyalım.

Kaynamaya başladıktan sonra 5 dakika sonra, ocaktan alalım.

Şerbeti 10 dakika ılımaya bırakalım.

Kedicilerini şerbetin içine arkalı önlü batıralım ve bir tepsiye yerleştirelim.

Krema malzemelerini bir tencereye koyup koyulaşana kadar çırpalım.

Kremayı sıkma torbasına dolduralım.

Kedicilerinin üzerine düzgünce sıkalım.

Kremanın üzerine şerbet ile ıslattığımız kedicilerinden yerleştirelim ve elinizle hafifçe bastıralım.

Çikolata sosu için tencereye kremayı koyalım.

Tam kaynamaya başlamadan, ocaktan alalım.

İçine çikolatayı ilave edip eriyene kadar karıştıralım ve soğumaya bırakalım.

Hazırlamış olduğumuz karışım soğudukça katılacaktır.

Sosun soğuma sırasında sürme kıvamını kendinize göre ayarlayın

Kedicilerinin üzerine sosu yavaşça gezdirerek dökün.

Üzerine antepfıstığı ile süsleyebilirsiniz.

Arzuya göre farklı şekillerde de süsleyebilirsiniz

Buzdolabında dinlendirdikten sonra, servise hazır hale gelen tatlımız tüketilebilir.



