



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEDİDİLLİ PASTA

250 gram kedidili bisküvi
300 gram çikolata kreması
1 paket labne peyniri
2 çorba kaşığı kakao
Bir buçuk su bardağı sütlü nescafe
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt
Üzerine:
Damla çikolata

Süt ile krem şantiyi mikserle çirpin. Peynir, kakao ve çikolata kremasını ekleyip karıştırın. Kelepçeli kalıbın kenarlarını folyo ile kaplayın. Kedidillerini kalıbın kenar yüksekliğinde kesip, sütlü nescafeye batırın. Kalıbın kenarlarına dik olarak dizin. Kalıbın altını kedidilleri ile kaplayın. Üzerine şantili karışımdan yayın. Tekrar bisküvi dizin. Kedidili ve krema bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. Buzdolabında 2-3 saat bekletip, pastayı kalıptan çıkarın. Üzerine kakao serpip damla çikolatayla süsleyin.

