



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KİVİLİ BOMBA PASTA

- 3 adet kivi
- 1 paket krem şanti
- 1 çay bardağı damla çikolata
- 2 su bardağı soğuk süt
- 1 bardak kırık fındık
- 1 paket pasta kreması
- 1 paket sade pasta jölesi
- 1 paket beyaz pandispanya
- 1 yemek kaşığı margarin

2 parçaya ayrılmış pandispanyanın taban kısmını ayırıp diğer kısmını küp küp doğrayın. Kremşantiyi ve pasta kremasını ölçüsü kadar süt ile çırpın. Krema ve kremşanti karışımına küp doğranmış pasta kekini, fındığı, çikolata parçasını 1 yemek kaşığı margarinle karıştırın. Diğer taraftan yuvarlak tabanlı bir kabı streçfilmle kaplayın. İnce dilimlenmiş kivi dilimlerini dikkatlice tabana döşeyin. Hazırladığınız krema karışımını kivi dilimlerinin üzerine döküp yayın. Pasta kekin taban kısmını krema karışımının üstüne kapattıktan sonra streçfilmle tamamen sarın ve dolaba kaldırın. En az 2-3 saat sonra servis tabağına pastayı dikkatlice ters çevirin. Kivileri bozmadan streçfilmi alın. Üzerine şeffaf tart jölesini fırça yardımı ile kivilerin üzerine sürün. Pastanın kenarlarına şanti sikabilirsiniz.

