KOLAY BONİBONLU PASTA

1 adet hazır pasta keki
2 paket krem şanti
3 bardak süt
15 adet çilek
1 adet muz
1 paket rulo kat
2 paket bonibon
1 paket meyve sulu jelibon, biraz da inci taneleri

İlk önce pasta tabanının alt katını 1 bardak süt ile ıslatıyoruz. Üzerine hazırladığımız krem şantiyi güzelce sürüyoruz ve ilk olarak muzları diziyoruz.
Daha sonra çilekleri de ilave ediyoruz. İşte ilk katımız hazır.
İkinci pasta tabanını da ilk katta yaptığımız gibi 1 bardak süt ile ıslatıyoruz. İlk olarak hazırladığımız pasta tabanının üzerine yerleştiriyoruz.
Krem şantiyi sürüyoruz. Düzgün bir görüntüye ulaştırıyoruz.
Rulo katlarımızı yerleştirip bonibonlarımızla süslüyoruz. Orta kısmına da jelibon koyuyoruz ve hepsinin üzerine inci serpiyoruz.
Kenar kısımlarına da son dokunuşla çileklerimizi diziyoruz.

© lezzetler.com tarif no:132774 • adı:Kolay Bonibonlu Pasta • gönderen:akıllı bıdık • indirme tarihi:27.04.2024 - 07:34