



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ÇİKOLATALI GLAZÜRLÜ PASTA

- 1 tane hazır kakaolu pandispanya
- 1 poşet çilekli kremşanti
- Yeteri kadar damla çikolata
- 2 yemek kaşığı margarin
- 80 gr bitter çikolata
- 1 su bardağı iri kıyılmış tuzsuz fıstık
- Yeteri kadar iki renkli glazür
- 1 avuç antepfıstığı

Kekin tabanını yarım çay bardağı şekerli limonlu suyla ıslatın. Kremşantiyi sütle çırpıp üzerine yayın. Damla çikolata serpin. Diğer kek tabanını üzerine kapatın. 80 gr bitter çikolatayı benmari usulü bir kaşık margarin ilave ederek eritip pastanın kenarlarını kaplayıp iri kıyılmış tuzsuz fıstık serpin. İki renkli glazürü üzerindeki tarife göre hazırlayın. Pastanın üzerine dökün. Kenarlarından antepfıstığı geçin. 1 gece buzdolabında bekletin.

