



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY IKOLATALI KROKANLI PASTA

- 1 adet hazır kakaolu pasta keki
- 1 paket kakaolu pasta kreması
- 1 poşetten hazırlanmış krem şanti
- 1 çorba kaşığı şeker
- 200 gram kakaolu yaz helvası
- 1 çorba kaşığı granül kahve
- SÜSLEME İÇİN
- 1 su bardağı kıyılmış fıstık
- 1 su bardağı şeker (krokan için)
- 1 paket ikolata

Kekin bir parçasını servis tabağına koyun. 1 su bardağı ılık suda, 1 çorba kaşığı granül kahve ve 1 çorba kaşığı tozşekeri karıştırın. Keki bu kahveli suyla ıslatın. Helvayı 2 kaşık kahveli suyla ezin, kekin üzerine yarısını yayın. Üzerine krem şanti koyun. Üzerindeki tarife göre hazırlanmış pasta kremasının yarısını sürün. Kekin ikinci parçasını da kahveli suyla ıslatın ve üzerine kapatın. Kalan helvalı karışımı pastanın üzerine sürün, onun üstüne kalan pasta kremasını yayın. Üzerini arzuya göre krem şanti, krokan, fıstık ve parça çikolata ile süsleyerek servis yapın.

Krokan: 1 su bardağı tozşekeri tavada esmerleşinceye kadar çevirin. 1 çorba kaşığı su koyun. Temiz bir mermere dökün. Donunca parça parça kırın.