



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY BİSKÜVİLİ ÇİLEKLİ PASTA

900 gr. çilek  
1 bardak mascarpone peyniri  
2 bardak krema  
1/3 bardak pudra şekeri  
1 tatlı kaşığı vanilya özü  
20 gr. margarin  
25 adet karamelli bisküvi  
60 gr. bitter çikolata

Çilekleri doğrayıp kenara alın.

Mikser ile kremayı çırpıp mascarpone peynirini, margarinini, vanilya özünü ve pudra şekerini ilave edip çırpmaya devam edin.

Bisküvileri döşeyeceğiniz bir kek kalıbının altına 1-2 yemek kaşığı kremalı harcdan yayın ve bisküvileri 1 kat olmak üzere kremalı karışımın üzerine dizin.

Tekrar kremalı karışımdan bisküvilerin üzerine 1-2 yemek kaşığı sürüp dilimlediğiniz çileklerin bir bölümünü üzerine serpin.

4 kat olacak şekilde işlemi tekrarlayın.

Son katı kremalı karışım ile bitirip üzerini çilekle süsleyin.

Çikolatalı ganaj için, 1/4 su bardağı kremayı ısıtın, ocaktan alın.

Doğranmış çikolataları sıcak kremanın içinde eritin ve çırpın.

Soğuduktan sonra kurabiyeli çilekli pastanın üzerine dökün.

4 saat kadar buzdolabında soğutup bisküviler iyice yumuşadıktan sonra servis edin.

