



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KEDİDİLLİ PASTACIK

<https://www.sabah.com.tr>

100 gram bitter çikolata
100 gram sütlü çikolata
33 adet kedidili
Yarım paket krem şanti
Yarım su bardağı soğuk süt
200 gram soğuk krema
Yarım su bardağı su
1 tatlı kaşığı granül kahve
Süslemek için:
Çilek
Frenk üzümü

Krem şantiyi sütle çırpıp, soğutun. Bitter ve sütlü çikolatayı birlikte benmari usulü eritip, ılıtın. Kremayı mikserin yüksek devrinde kabarana kadar çırpın ve eritilmiş çikolatayı ekleyin. Krem şantiyi, spatula ile nazıkçe ve karışımın sönmemesine özen göstererek üzerine ilave edin. Kremayı sıkma torbasına alın. 5 adet kedidili ile dik bir çember oluşturun. Altına yarım kedidilini taban olarak koyun ve yarım su bardağı suda erittiğiniz kahve ile biraz ıslatın. Ortasına hazırladığınız kremayı sıkın. Kurdele ile bağlayarak sabitleyin. Çilek ve frenk üzümü ile süsleyerek servis yapın.

