



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KESTANELİ PASTA

- 1 adet hazır kakaolu kek
- 1 paket hazır pasta kreması
- 1 orba kaşığı nescafe
- 2 orba kaşığı labne peyniri
- 2 orba kaşığı kakaolu fırdık kreması
- 250 gr. kestane şekerı
- 1 su bardağı su
- 1 komposto kasesı krem şanti
- 1 orba kaşığı kakao
- 1 su bardağı süt

Bir bardak suyla nescafeı erıtin ve ikiye böldüğünüz kekin ikiye parçasını da ıslatın. Pasta kremasıyla sütü mikserle çırpıp, içine kakaolu fırdık kreması ve labne peynirini karıştırın. Hazırladığınız kremayı kekin bir parçasına sürüp, üzerine kestane şekerı dizin. Diğer parçaya da krem şanti sürüp, diğer kekin üzerine kapatın. Pastanın tamamını pasta kremasıyla sıvayıp, bir gece buzdolabında bekletin. Dolaptan çıkardıktan sonra üzerine kakao serperek servis yapın.