



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MUZLU KREMALI PASTA

- 2 adet muz
- 200 gram bitter çikolata
- 2 orba kaşığı tereyağı
- 1 ay bardaęı çię krema
- 1 paket toz kremşanti
- 1 su bardaęı su
- 1 ay bardağı kıyılmış fındık

Toz kremşantiyi çok soğuk sütle çırpın. Katılaşması gerekir, fazla süt koymayın önce. İyice çırpın ve küçük kalıpların ilerine paylaştırın. Tam ortasına da muzları soyup bütün olarak yerleştirin. Dolapta bir saat bekletin ve kalıbı bir tabağa ters çevirip çıkartın. Çikolata sosu için tereyağını ve çiğ kremayı eritip içine çikolatayı koyun ve erimesi için bir dakika daha ısıtın. Ocaktan alıp biraz soğutun ve bu sosu kremalı muzlu kalıbın üzerine dökün. Alt kısmına fındık serin. Dolapta soğumaya bırakın. Soęuk servis yapın.