



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY YAŞPASTA

- 1 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
- 2 Yemek Kaşığı kakao
- 2,5 Su Bardağı süt
- 1 Paket çikolata dolgulu bisküvi
- 1 Paket sade krem şanti
- 1 Paket hazır yaşpasta keki
- 1 Adet yumurta sarısı
- 3 Yemek Kaşığı toz şeker

Yarım su bardağı sütü ılıtıp 1 yemek kaşığı şekerle karıştırın ve hazır kekleri açıp iç kısımlarını, kenarlar dahil, ıslatın. Krem şantiyi 1 su bardağı sütle hazırlayın. Bisküviyi robotta incecik çekip krem şantiyle karıştırın. Yarısını kekin arasına sürüp üst katı kapatın. Kalan yarıyı üst kata ve kenarlarına iyice sürün. Soğuması için dolaba koyun. Son olarak, kalan 2 kaşık şekerle 2 kaşık kakaoyu karıştırın. Yumurta sarısını ekleyip çırpın. 1 su bardağı sütü azar azar ekleyip karıştırın. Ocağın altını yakıp Sana'yı da ilave ederek karıştırın ve çikolata sosunu hazırlayın. Soğuyan yaşpastanın üzerine istediğiniz şekilde gezdirin. Dilimleyerek servis edin.