



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI PANDİSPANYA

Pastahaneden aldığınız pandispanyayı yanlamasına ortasından kesip iki parçaya ayırın. Evinizde bulunan herhangi bir marmelâtı sulandırın. Bu karışımı pandispanya dilimlerinden bir tanesinin üzerine bol miktarda sürün. Öbür pandispanya dilimini marmelâtm üzerine oturtun. Beri yanda bir porselen kâsenin içinde 400 gram kremayı 150 gram pudra şekeriyle birlikte tahta kaşıkla krem şantiy durumuna gelinceye kadar çırpın. Arzu ederseniz bir yumurtanın sarısını da katabilirsiniz. Hazırlanan kremayı pandispanyanın üzerine sürün. Kremanın üzerine de rendelenmiş çikolata serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:12551 • adı:Kremalı Pandispanya • gönderen:DARI • indirme tarihi:19.04.2024 - 13:18