



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MALAGA PASTA

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

1 paket Casey kakaolu kek
5 adet muz
1 paket Daphne krem şanti
1 su bardağı Dost süt
1 paket Daphne damla bitter çikolata
1 çorba kaşığı Sole Ayçiçek yağı
1 paket Simbat fındık içi
5 adet çilek

1 paket kakaolu keki bölümlerine göre eşit parçalara kesin. 2 adet keki tabanlardan birbirine bastırarak yapıştırın.
Ayrı bir kâseye 1 paket krem şanti döküp üzerine 1 su bardağı soğuk süt ekleyin. Karışımı mikser ile 5 dakika kabarana kadar çirpin.
Hazırlanan keklerin üzerine muzları birer adet olarak ekleyin. Keklerden muzlara doğru şantiyi sürüp muzları keke sabitleyin.
Şantili kekleri 1 saat kadar buzlukta bekletin.
1 paket damla çikolatayı benmari usulü eritin ve üzerine 1 çorba kaşığı ayçiçek yağı ekleyip iyice karıştırın.
Mutfak robotunda 1 paket fındık içini orta büyüklükte çekin.
Buzluktan çıkan pastaların üzerine önce çikolata sosundan dökün devamında kenarlarına çekilen fındıklardan yapıştırın. En son üzerlerine 1'er adet çikolataya batırılmış çilek ekleyin.

