



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE PASTASI

Krema için:

1 Paket Pakmaya Krem Şanti

1 Su Bardağı Soğuk Süt (200ml)

İçi ve Üzeri için:

1 Su Bardağı Soyulmuş, Dilimlenmiş Çilek

Kivi veya Kavun

Sos için:

1 Çay Bardağı Çilek

2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Bir sos tenceresinde 1 çay bardağı ayıklanmış çilek ve Pakmaya Pudra Şekerini kaynatıp soğumaya bırakın.

İlininca rondoda çekerek sosu hazırlayın

Paketteki tarife uygun olarak, bir çırpma kabına 1 su bardağı soğuk sütü koyun, Pakmaya Krem Şanti ekleyerek mikser ile önce düşük sonra hızlı devirde 3 dakika çırparak hazırlayın. Buzdolabında soğumaya bırakın.

Servis tabaklarına, en alta çilek ve çilek sosu, üzerine krem şanti, üstüne kivi, tekrar krem şanti ve en üste tekrar çilek yerleştirin.

Yaz pastasını 1-2 saat buzdolabında soğutun.

Üzerinde ve tabağın kenarlarında çilek sosu ile soğuk servis edin.

Not: Krem şantinin yanı sıra bir kata beyaz çikolatalı ganaj krema da kullanabilir, lezzeti arttırabilirsiniz.

