



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MOBLEN PASTA

600 gr. kestane püresi
100 gr. kremin
100 gr. kavrulmuş şamfistik
2 dilim pandispanya
100 gr. krem şanti
Çikolata sos için malzemeler:
50 gr. bitter çikolata
50 gr. margarin
50 gr. pralin

Çikolata sos yapılışı:

Yağ bir kalıpta eritilir. Bitter çikolata ilave edilir. Çikolata eridikten sonra pralin ilave edilip iyice karıştırılır. Bir dilim pandispanya çukur bir kaba yerleştirilir. Bir miktar kestane püresi konur. Şamfistik serpiştirilip üzerine krem şanti konularak kalan kestane püresi ilave edilir. İkinci dilim pandispanya konarak iyice sıkıştırılır. Ters çevirilir, kremin ile her tarafı iyice kapatılır. Buzdolabında 10 dakika soğumaya bırakılır. Yapılan sos üzerine dökülerek 15-20 dakika daha buzdolabında tutulur. Üzeri kestane ve çikolatayla süslenecek servis edilir.