



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MUZLU JÖLELİ PASTA

MALZEMELER

2 Dilim Siyah Pandispanya
1.5 Su Bardağı Krem Patisserie
4 Muz
1 Paket Toz Jöle

YAPILIŞI

1 dilim pandispanyayı 18 cm. çapındaki bir pasta çemberine koyun.
Pandispanyanın üzerini krem patisserie ile kaplayın ve 2.ci pandispanyayı üzerine kapatın.
Pandispanyanın üzerini krema ile kaplayın. 4 muzı ikiser parçaya bölerek pandispanyanın üzerine düzgünce dizin.
Jöleyi suda eritin ve donmak üzereyken muzların üzerine dökün. Pastayı buzdolabında dondurduktan sonra servis yapın.

[ML® Muzlu Hafif Pasta için tıklayın](#)