



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARTİ MUZLARI

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

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Şekerli Çubuk
80 g bitter çikolata
8 adet muz
1 adet limon
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
32 adet kiraz

Pasta süslerini mutfak robotunda kısa bir süre karıştırıp ufalayın. Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Muzları kabuklarından ayıklayıp her birini dörde kesin. Limonu dilimleyip muzların yüzeyine sürün. Muz dilimlerinin bir uçlarını önce çikolataya, sonra pasta süslerine batırın ve pişirme kağıdı üzerine dik olarak sıralayın. Donduktan sonra servis tabağına alın.

Sütü bir çırpma kabına alın ve üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikserin çırpıcı uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde kıvam alınca kadar yaklaşık 2-3 dakika çirpin. Yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun ve muzların üzerine şekilli sıkın. Kirazların yarılarını çikolataya batırıp krem şantinin üzerine koyun ve servis yapın.

