



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAVLOVA (YENİ ZELANDA)

- 15 Gr margarin
- 40 gr sütlü çikolata rendesi
- 10 Yemek Kaşığı su
- 1,5 Su Bardağı krema için süt
- 4 Çay Kaşığı granül kahve
- 1 Paket pandispanya un
- 2 Yemek Kaşığı antep fıstığı
- 3 Adet yumurta
- 1 Paket vanilyalı pasta kreması
- 1 Çay Bardağı Antep fıstığı, öğütülmüş

Pandispanya ununu, yumurta ve su ile 7-8 dakika çırpın. 1 çay bardağı antep fıstığını da ilave edip iyice karıştırın. 26 cm çapındaki kalıbı iyice yağlayıp karışımı içine dökün ve önceden ısıtılmış fırında 160 derecede 35-40 dakika pişirin. Keki soğutup enlemesine ikiye kesin.

Kreme için: Sütü ılıtın, içinde granül kahveyi eritin ve buzdolabında iyice soğutun. Daha sonra bu sütle pasta kremasını 2-3 dakika çırpın. Pandispanyanın alt katının üzerine neskafe kremadan sürün ve çikolata rendesini serpin. İkinci katı kapatın ve pastanın tamamını kremayla kaplayın. Üzerini kalan krema, antepfıstığı ve çikolata rendesi ile süsleyin. Dilediğiniz meyve çeşitleriyle servis edebilirsiniz.
