



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARELLELİ PASTA

1 adet pandispanya
2 adet portakal
Kreması için:
1 adet toz şanti
½ kavanoz Sarelle kakaolu fındık ezmesi
Kaplama için:
1 kavanoz sarelle kakaolu fındık ezmesi
400 gram çikolata
300 gram margarin

Portakalların suyunu sıkıp pandispanyanın katlarını ıslatın ve ilk katı çember kalıba yerleştirin. Toz şantiyi tarifine göre hazırladıktan sonra, yarım kavanoz sarelle kakaolu fındık ezmesini ilave edip yaklaşık 1 dakika daha çirpin. Hazırladığınız pasta kremasını çember içerisindeki pandispanyanın üzerine boşaltıp, spatula ile düzeltin. Diğer katı üzerine kapattıktan sonra buzdolabında dinlendirin. Pastanın dışını kaplamak için, çikolata, margarin ve sarelle kakaolu fındık ezmesini benmari usulü eritin. Dinlenen pastayı çember kalıptan çıkarıp kenarlarından taşan kremayı spatula ile düzelttikten sonra mermer tazgah üzerine alın ve kaplama harcını üzerine döküp donmaya bırakın. Çikolata donduktan sonra 1 saat buzdolabında bekletin ve üzerini arzu ettiğiniz şekilde süsleyip servis yapın.

Not: Pastanın kremasını yaydıktan sonra isterseniz üzerine meyve, damla çikolata veya krokan ilave edip farklı bir lezzet de elde edebilirsiniz.

