



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞİPŞAK PASTA

- 1 adet kakaolu pasta keki
- 2 paket çikolatalı kremşanti
- 1 su bardağı şekerli su
- 2 paket rulo kart gofret (yuvarlak içi çikolatalı parmak kadar gofretlerden)
- Kırmızı kalın kurdele
- 3 orba kaşığı kakao
- 200 gram renkli badem şekerlerinden

Pasta kekini şekerli su ile ıslatın, arasına biraz kremşanti sürün. Üzerine keki koyup tekrar kremşanti ile kaplayın ve kenarlarını gofretlerle kapatın. Üzerini şekerle süsleyin, etrafına da kurdele ile paket yapın. Şipşak hazırlanan bir pasta, doğum günleri için ideal.