TAVŞANLI KREMALI PASTA

2 tane hazır pandispanya kek
2 tane pasta kreması
1 kilo süt
3 tane muz
1 kaşık margarin
Süslemesi için:
1 paket renkli şekerler
1 paket çikolata sosu

Pasta kekinin birincisinin iç taraflarını sütle ıslatalım.Arasına kremayı iyice yayın. Halka şeklinde kestiğimiz muzlarıkremanın üzerine dizin.
Diğer katını üzerine kapatın, aynı şekilde kremayla kaplayın. Kulak ve papyon biçiminde kestiğiniz pandispanyaları margarin sürerek yerleştirin.
Pandispanyalardan birini iki kenarından kulak olacak biçimde kesin. Kesilen pandispanyanın ortası papyon şeklini alacaktır.Bunlarında ilk katını kremayla kaplayıp muzları yerleştirin. Tavşan pastanın papyonunu şekerlemelerle ve çikolata sosu ile papyon şekli verin.Tavşanın yüzünü istediğiniz gibi yapın.Buzdolabında birkaç saat bekletip servis yapalım.

Fotoğraf "Ercan Özben" tarafından gönderildi. 03.09.2018

© lezzetler.com tarif no:99954 • adı:Tavşanlı Kremalı Pasta • gönderen:gül den • indirme tarihi:23.04.2024 - 16:14