



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TONTON PASTASI

1 adet pandispanya  
200 gram çikolata  
300 gram krem Őanti  
2 adet muz  
1 orba kaŐıŐı tozŐeker  
Muz esansı

HazırladıŐımız ya da hazır pandispanyayı, ortadan ikiye keselim. 7-8 santim çapında bir bardak yardımıyla yuvarlak yuvarlak keselim.

1 ay bardaŐı ılık suyu, 1 çorba kaŐıŐı dolusu tozŐekerle tatlandırıp, birkaç damla muz esansıyla karıŐtıralım.

KestiŐimiz pandispanyaların her birini, 1 tatlı kaŐıŐı gelecek Őekilde bu suyla ıslatalım.

Çikolatayı benmari usulü eritip (su dolu bir kabı ateŐe koyup, kaynattıktan sonra, üzerine, içine çikolatayı koyduŐumuz baŐka bir kabı oturturuz), hazırlayalım.

EŐer hazır krem Őanti bulamadıysak, kremayı pudra Őekeriyle çırparak koyu bir krem Őanti elde edelim.

Muzları yuvarlak dilimler halinde kesip, hazırlayalım. Her bir pandispanyanın üstüne birazcık krem Őanti sürdükten sonra, yeterince muz dilimi yerleŐtirelim.

Onun üzerini krem Őantiyle kapladıktan sonra, benmari usulü erittiŐimiz çikolatayla kaplayalım.

SoŐuduktan sonra, 30 dakika kadar buzdolabında dinlendirip, servis yapalım.