



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ DAMLA ÇİKOLATALI YAŞ PASTA

Kekini ıslamak için; 8-10 çorba kaşığı vişne suyu
3/4 su bardağı süt
1 paket kremşanti
yarım su bardağı antep fıstığı
1 su bardağı damla çikolata
1 su bardağı çekirdeksiz vişne
1 su bardağı vişne suyu
1 su bardağı süt
1 adet vanilyalı pasta kreması
1 adet hazır kakaolu pastaban
1 yemek kaşığı margarin

Her iki pastayı 4-5 er kaşık vişne suyu ile ıslatın.

Pasta kremasını 1 su bardağı süt, margarin ve 1 su bardağı vişne suyu ile çırpalım.

Birinci pastayı servis tabağına alalım ve 2-3 kaşık krema ile kaplayalım. Kremanın üzerine vişne tanelerini dizin, yarım su bardağı çikolata damlalarını vişne tanelerinin üzerine serpin.

İkinci pastayı üzerine kapatın. Kalan tüm kremayı üzerine boşaltın ve pastanın üzerinden yanlara doğru kremayı sürmeye başlayın en son yanlarını düzeltin.

Son olarakta kremşanti, file antep fıstığı ve kalan damla çikolatalarıyla dilediğiniz gibi süsleyebilirsiniz.

Buzdolabında 2-3 saat beklettikten sonra servis yapabilirsiniz.