



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YAŞ PASTA SÜSLEME FİKİRLERİ

1 adet kek  
2 su bardağı süt  
2 yemek kaşığı şeker  
2 yemek kaşığı un  
1 paket vanilya  
1 paket krem şanti  
Meyve  
Çikolata sosu  
Yenilebilir şekerler

Kekinizi hazırlayın ve soğumaya bırakın.

Krema için süt, şeker, un ve vanilyayı bir tencereye koyun. Orta dereceli ateş üzerinde aralıksız biçimde karıştırın. Koyulaşana kadar karıştırmaya devam edin.

Krema kıvamına gelince ocaktan alın ve soğumasını bekleyin.

Krem şantiyi paket üzerindeki talimatlara göre hazırlayın ve soğuması için bekletin.

Kekinizi servis tabağına koyun ve üzerine çikolata sosu sürün.

Hazırladığınız kremayı kekin üzerine yayın.

Üzerine meyveleri yerleştirin.

Hazırladığınız krem şantiyi kekin üzerine sıkarak çiçekler veya farklı desenler oluşturun.

Yenilebilir şekerlerle pastanızı süsleyin.

Servis etmeden önce pastanızı buzdolabında bir süre bekletin.

Bu adımları takip ederek basit ama lezzetli bir pasta süsleme işlemi gerçekleştirebilirsiniz. Daha fazla detay

eklemek için malzemeleri değiştirerek ve farklı pasta süsleme aparatları kullanarak pastanızı özelleştirebilirsiniz.

Pasta servis gereci kullanarak pastanızı servis edebilirsiniz.

