



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevası Lezzetler Mutluluklar Diler

KOLAY IKOLATALI PASTA



- 1 Adet hazır pandispanya
- 1 Paket toz kremanti
- 1 Su bardađı sođuk süt
- 1,5 Paket sütsüz çikolata (120 gr.)
- 1 orba kaığı kakao
- Islatmak için;
- 1 ay bardađı süt

- # İlk işlem olarak buzdolabından çıkarılan çikolata, bir kağıtla tutularak, rendenin iri kenarı ile rendelenir.
- # Toz kremanti 1 su barda soğuk süt ilavesiyle mikser yardımıyla katılaana kadar çırpılır, üzerine kakao eklenir, karıştırılır.
- # Hazır pandispanya enine ikiye kesilir, 1 çay bardağı soğuk sütle ıslatılır. Kremantinin yarısı pandispanyanın bir katına sürülür, üzerine rende çikolatanın yarısı konur. zerine diğer kat pandispanya kapatılır.
- # Kalan kremanti pastanın her tarafına düzgün bir şekilde, bıçak yardımıyla sıvanır.
- # zerine ve kenarlarına kalan rende çikolata serperek ve hafif bastırarak yerleştirilir. Pasta servis tabağına aktarılır.
- # Kolay ikolatalı pasta buzdolabına konur, bir gece bekletildikten sonra servise sunulabilir.

Not: Daha iri çikolata rendesi isteniyorsa rendenin cips oluđu kullanılabilir.