



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

KOLAY ÇİKOLATALI PASTA



1 Adet hazır pandispanya
1 Paket toz kremşanti
1 Su bardağı soğuk süt
1,5 Paket sütsüz çikolata (120 gr.)
1 Çorba kaşığı kakao
Islatmak için;
1 Çay bardağı süt

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

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