



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

KOLAY ÇİLEKLİ PASTA



- 1 adet pandispanya
- 1 paket toz krem şanti
- 1,5 çay bardağı soğuk süt
- 1 paket kakaolu fındık kreması (180 gr)
- 1 çorba kaşığı kakao
- 1 kase çilek
- 2 çorba kaşığı damla çikolata
- Islatmak için:
Yarım su bardağı çilek suyu
- Üzeri için:
1 su bardağı ince çekilmiş ceviz

Önce toz krem şanti ve soğuk süt mikser yardımıyla çukur bir kabın içinde çırpılır. Üzerine fındık kreması eklenir ve kakao biraz daha çırpılır.

Pandispanyanın ilk katı çilek suyunun yarısıyla ıslatılır. Üzerine çırpılan kremanın yarısından biraz azı sürülür. İnce doğranmış çilek ve damla çikolata serpilir.

İkinci kat pandispanya konur ve kalan çilek suyuyla ıslatılır. Kalan krema pastanın üzerine ve kenarlarına sürülür.

İnce kıyılmış ceviz bol miktarda pastanın üzerine kenarına serpilir.

Kolay çilekli pasta buzdolabına yerleştirilir. Bir gece dinlendirilir.

Not: Krem şantiye fındık kreması yerine fıstık kreması da eklenebilir.