

Cilekli Kivili Pasta

Malzemeler

1 adet hazır pasta keki

2 paket krem santi

3 su baeragi sut

Cilek

Kivi

Suslemek icin nar

Yapilisi

Pasta kekini ikiye bolerek bir bardak sutle islatin. Yuvarlak bir kabin icine kekin bir parcasini yerlestirin. Krem santinin bir paketini hazirlayin. Kaptaki kekin uzerine birazini surun, cilekleri dizin ve tekrar krem santiyi surun.

Kekin diger parcasini krem santinin ustune koyun. Bir gece bu sekilde buzdolabinda bekletin. Pastayi duz bir tabaga ters olarak cevirin. Kalan krem santiyi hazirlayin ve kekin uzerine sivayin. Kivi, cilek, nar veya tercih ettiginiz baska meyvelerle susleyerek servis yapabilirsiniz
afiyet olsun