ATOM PASTA

2 su bardağı süt
2 paket kakaolu krem şanti
2 paket kakaolu bisküvi
2 adet elma
2 adet muz
1 su bardağı fındık kırığı
Kreması için;
2 su bardağı süt
2 su bardağı toz şeker
3 tatlı kaşığı mısır nişastası
5 yemek kaşığı kakao

2 su bardağı sütü krem şanti ile çırpıp bekletin.
Kenarları yüksek cam kabın içini streç filmi yayın. Hazırladığınız krem şantinin içine bisküvileri ufalayın.
Muzu ve elmaları küçük küçük doğrayın(kabukları soyulacak) bisküvili krem şantiye ilave edin. Fındık kırıklarını da ilave edip hepsini karıştırın. Streç film döşediğiniz cam kaba boşaltın. Kaşıkla bastıra bastıra yerleştirin ve folyoyu üstüne kapatın. 1 gece buzlukta bekletin.
Çikolata sosu içinde sütü, şekeri ve nişastayı çırpın, kakaoyu ilave edin. Karıştıra karıştıra muhallebi kıvamında pişirin. Soğutun. Pastayı buzluktan çıkarıp streç filmini üzerinden alın. Ters çevirip sosla süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:13867 • adı:Atom Pasta • gönderen:brdnrmn • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:22