



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

BOL ÇİKOLATALI PASTA

1 adet hazır kakaolu pandispanya (2 dilim)
1 paket pötibör bisküvi
1,5 su bardağı süt (300 ml)
1 kase dondurulmuş vişne
1 çay bardağı iri çekilmiş ceviz içi
1 çorba kaşığı rendelenmiş hindistancevizi
1 kutu Pakmaya Bitter Parça Çikolata
Yarım kutu krema (100 ml)
Yarım paket Pakmaya Çikolatalı Sos
Bitter çikolata
Süsleme için:
Pakmaya Pudra Şekeri (100 gr)

Çikolatalı sos için Pakmaya Çikolatalı Sos'un yarısını sos tenceresine aktarın. Üzerine sütü ekleyin. Orta ateşte, sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp birkaç dakika daha pişirin. Ocaktan alın, ılınmaya bırakın.

İri doğranmış bitter çikolatayı ve Pakmaya Bitter Parça Çikolata'yı çukur cam bir kabın içine alın. Kremayı da ekleyin. Benmari usulü karışımı eritin. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın.

Kakaolu pandispanyayı yoğurma kabının içine alıp ufalayın. Bisküvileri de kum haline gelene kadar ufalayın. Zar şeklinde doğranmış vişneleri, önceden hazırladığınız Pakmaya Çikolata Sos'u, benmari usulü erittiğiniz çikolata karışımını, iri çekilmiş ceviz içini, rendelenmiş hindistancevizi ekleyin. Hamuru yoğurun. Hamuru dört eşit parçaya ayırın. Her parçayı elinizle silindir şekline getirin.

Her rulo pastayı isteğe göre vişne taneleri ve Pakmaya Pudra Şekeri ile süsleyebilirsiniz.

