



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİÇEKLİ ÇİKOLATALI KOLAY PASTA

6-8 kişilik Gerekli malzeme:

300 gr tereyağı

Yarım su bardağı süt

2 çay bardağı toz şeker

200 gr çiçek motifli bisküvi

1 yumurta

150 gr bitter çikolata

Bir kase portakal suyu (veya süt)

Oda ısısında yumuşatılmış tereyağını tahta kaşıkla karıştırarak krema haline getirin. Yumurta sarısını tek tek ilave ederek çırpın.

Küçük bir tencerede süt, şeker ve rendelenmiş çikolatayı çok kısık ateşte sürekli karıştırarak eriyinceye dek pişirin. Soğuduktan sonra yumurta ile çırpıtığınız tereyağına akıtarak ilave edin.

Fırın kalıbının dibine ve kenarlarına portakal suyu sürün. Bisküvileri kalan portakal suyuna batırıp çıkararak kalıbın dibine ve kenarlarına dizin. Çikolatalı kremadan 1 kaşık ayırıp kalanın yarısını kalıba dökün. Üzerini portakal suyunda ıslatılmış bisküvilerle döşeyin. Kalan kremayı ilave edin ve ıslatılmış bisküvilerle tamamlayın. Buzdolabında 4 saat bekletin.

Kalıbı sıcak suya batırıp çıkarın ve servis tabağına ters çevirin. Bisküvilerin ortasını kalan krema ile süsleyip etrafına minik renkli şekerlemeler serpin.