ÇİKOLATA SOSLU PASTA

2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
2,5 su bardağından iki parmak fazla süt
Yarım su bardağı tozşeker
125 gram margarin
1 adet yumurta
1 paket bebe bisküvisi
Sosu için:
2 çorba kaşığı kakao
Yarım su bardağı tozşeker
1 çorba kaşığı nişasta
1 su bardağı su

Tencereye unu ve 1 çorba kaşığı nişastayı alın. Sütü azar azar ekleyin. Orta ısılı ateş üzerinde sürekli karıştırın. Margarin ve tozşekeri ekleyin. Karıştırmaya devam edin. Karışım koyulaşmaya başlayınca, tencereyi ateşten alın. Hafif ılınınca, çırpılmış yumurtayı ekleyin. Tencereyi tekrar ateşin üzerine oturtun. 3-4 dakika karıştırarak pişirmeye devam edin. Ufalanmış bebe bisküvilerini ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra, içine alüminyum folyo konulmus kalıba boşaltın. Buzdolabında bir buçuk saat bekletin. Bu arada sosu hazırlayın. 2 çorba kaşığı kakao, tozşeker, nişasta ve 1 su bardağı suyu iyice karıştırın. Orta ısılı ateşte, koyulaşana dek pişirin. Pasta Kalıbından çıkardığınız pasta üzerine sostan gezdirerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:125934 • adı:Çikolata Soslu Pasta • gönderen:parol • indirme tarihi:19.03.2024 - 08:45