



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI BİSKÜVİLİ PASTA

100 Gr Sana Hamurışı
30 Adet kedidili bisküvi
200 gr bitter çikolata
1 Yemek Kaşığı süt
4 Adet yumurta
120 ml krema
2 Su Bardağı pudra şekeri

Bitter çikolatayı benmari usulü eritin.Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Yumurta sarılarını 1 bardak şekerle çirpin. İlinmiş çikolatayı ilave edin.Margarini ekleyin ve karıştırın. Bir su bardağı pudraşekeri ve 4 kaşık suyu tencerede karıştırıp orta ısıda eritin.Romu ilave edin. Yumurta aklarına şurubu ilave ederek çirpin. Çikolatalı karışımı bu karışıma ekleyin.Krema ve sütü bir kaptaki mikserle çirpin. Çikolatalı karışıma ekleyin. Bisküvileri şuruba batırıp dikdörtgen bir kalıba bir sıra şeklinde dizin. Üzerine çikolatalı karışımın bir miktarını yayın. Diğer katları da aynı şekilde yapın. Kalıbın üzerini streç folyo ile kapatıp buzdolabında bekletin. Tatlıyı servis tabağına kalıbı ters çevirerek alın .