



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM ŞANTİLİ MOZAİK PASTA

Arzu TAYYAR, Meryem CAN, Hatice SARIDUMAN, Medine ÇAĞLAK

1 kutu krem şanti
1 bardak süt
1 paket kakaolu bisküvi
200 gr. ceviz içi veya fındık kırığı
4 kaşık pudra şekeri
Çikolata Sos İçin:
1 paket kakao
1,25 bardak su
Yarım bardak şeker
1 Yemek kaşığı un
4 su bardağı süt

1 kutu krem şanti bir bardak süt ile boza kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Aynı kapta iki paket kakao bisküvi kırılır. Kırılan bisküvilerin üzerine 4 kaşık pudra şekeri dökülür. 1 bardak süt ile ıslatılır. Daha sonra ceviz içi konur. Ve çikolata parçaları ilave edilir. Daha sonra hazırlanan krem şantinin içine karıştırılır. Yuvarlak bir kabın içine streç folyo yerleştirilir. Karışımın bunun içine dökülerek bir gece buzdolabında bekletilir. Ertesi sabah ters çevrilip bir tabağa konur üzerine kakao ile yapılan sos dökülür.