ESMERALDA

Emine Beder

3 yumurta
1 su bardağı süt
2 paket krem şanti
4 çorba kaşığı şeker
2 paket vanilya
2 çorba kaşığı kakao
3 paket kakaolu bisküvi
1 su bardağı fındık (iri dövülmüş)
1 portakal kabuğu rendesi
2 tadella veya benzeri bir çikolatalı bar (iri doğranmış)
Sosu için:
2 yumurta
1/2 kahve fincanı süt
2 çorba kaşığı şeker
2 çorba kaşığı kakao
100 gr. bitter çikolata (rendelenmiş)

Krem şantiyi süt ile çırparak koyulaştıralım. Ayrı bir kapta yumurtaları, şekeri ye kakaoyu mikserle yarım dk. çırpalım. İçine krem şantiyi ekleyip karıştıralım. Kremanın içine kırılmış bisküvileri, iri dövülmüş fındıkları, portakal kabuğu rendesini, küçük doğranmış elmayı, muzu, vanilyayı ve çikolata parçalarını ekleyerek karıştıralım. Yuvarlak bir kalıbın içini şeffaf folyoyla kaplayalım. İçine bisküvili malzemeyi bastırarak yerleştirelim. Pastayı buzlukta birkaç saat beklettikten sonra üzerindeki folyoyu çıkaralım. Bir kapta yumurtayı şekerli birlikte köpürene dek çırpalım. Sütü ve kakaoyu ekleyip yarım dk. daha çırpalım. Pastanın üzerine sosu döküp sosun pasta üzerinde aldığı şekli bozmadan servis yapalım.



© lezzetler.com tarif no:75957 • adı:Esmeralda • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:16