



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM ŐANTİLİ MOZAIK PASTA

Arzu TAYYAR, Meryem CAN, Hatice SARIDUMAN, Medine ÇAĐLAK

1 kutu krem Őanti
1 bardak sŭt
1 paket kakaolu biskŭvi
200 gr. ceviz içi veya fındık kırığı
4 kaŐık pudra Őekeri
Çikolata Sos İçin:
1 paket kakao
1,25 bardak su
Yarım bardak Őeker
1 Yemek kaŐıĐı un
4 su bardaĐı sŭt

1 kutu krem Őanti bir bardak sŭt ile boza kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Aynı kaptaki iki paket kakao biskŭvi kırılır. Kırılan biskŭvilerin ūzerine 4 kaŐık pudra Őekeri dŖkŭlŭr. 1 bardak sŭt ile ıslatılır. Daha sonra ceviz içi konur. Ve ikolata parçaları ilave edilir. Daha sonra hazırlanan krem Őantinin içine karıŐtırılır. Yuvarlak bir kabın içine streç folyo yerleŐtirilir. KarıŐımın bunun içine dŖkŭlerek bir gece buzdolabında bekletilir. Ertesi sabah ters çevrilip bir tabağa konur ūzerine kakao ile yapılan sos dŖkŭlŭr.