MOZAİK PASTA

100 Gr Sana Ekmeküstü Kase
2 Tane yumrta sarısı
1 Su Bardağı toz şeker
1 Su Bardağı ceviz içi
250 gr kakao tozu
1 Su Bardağı süt
1 Paket petibör bisküvi

Derin bir kabın içine bisküvileri kırıklayın cevizi ekleyip karıştırın.Bir tencerede süt ve şekeri karıştırarak eritişp kenarıya alın.Benmari usulü tencereye alarak margarini eritin,içine kakaoyu ekleyip hızla çırpın ılık sütü ekleyip karıştırmaya devam edin 2 yumurta sarısınıda ekleyip 1kaç dakika sonrta ocaktan alın.Fazla kalırsa yumurtalar ğişecektir dikkat edin,karıştırma kabındaki cevizli biskücilerin üzerine döküp bir kaşıkla iyice karıştırın,streç folyo kesip mutfak tezgahına yayın tam ortasına karışımı döküp üzerini folyo ile kapatın,elinizle dışarıya taşırmadan piramit şeklini verin, her iki ucuna birer düğüm atarak iyice düzeltin soğuyunca derin dondurucuya kaldırın.en az 6 saat bekletin ve dilimleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:77011 • adı:Mozaik Pasta • gönderen:turfanda • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:24