



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ALASKA

Kakaolu katı için:

1 litre süt

1 su bardağı toz şeker

3 yemek kaşığı kakao

2 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı nişasta

1 paket vanilin

1 yemek kaşığı tereyağı

2 paket kakaolu bisküvi (150 gram)

Krem şanti katı için:

2 paket krem şanti

2 su bardağı süt

Çikolatalı katı için:

1 paket süt kreması (200 ml)

2 paket bitter çikolata (200 gram)

Kakaolu puding için süt, şeker, kakao, un ve nişastayı bir tencereye alın.

Sürekli karıştırarak orta ateşte, koyu kıvamlı bir muhallebi kıvamına gelene dek pişirin.

Ocaktan aldığınız pudinge vanilya ve tereyağını ekleyin ve karıştırın.

Üzerini kapatarak 10-15 dakika soğumasını bekleyin.

Kakaolu bisküvileri un haline gelene kadar çekin.

Hafifçe soğuyan pudinge ekleyin ve karıştırın.

Karışımı borcama aktarın ve üzerini düzleştirin.

Buzdolabında soğumaya bırakın.

Krem şantileri soğuk sütle çırpın.

Soğuyan kakaolu puding karışımının üzerine aktarın ve düzleştirin.

Tekrar buzdolabına kaldırarak soğumaya bırakın.

Çikolatalı sosu için, kremayı bir cezvede kaynama noktasına getirin.

Çikolataları küçük parçalara kesin ve bir kaseye alın.

Üzerine sıcak kremayı dökün ve kaşıkla, çikolatalar eriyene kadar karıştırın.

Sosu krem şantinin üzerine dökün ve her yerine eşit halde yayın.

Buzdolabında en az 1 saat dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis edin.



