



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ATOM PASTA

1 kutu krem şanti,
3 çorba kaşığı kakao,
4 su bardağı süt,
2 paket kakaolu bisküvi,
1 paket bebe bisküvisi,
1 kase dövülmüş ceviz,
1 kase dövülmüş fındık,
3-4 adet akide şekeri,
8 adet kuru kayısı,
1 çay bardağı kuru üzüm,
1 adet elma,
1 adet muz.

Sos için:

1 su bardağı süt,
3 çorba kaşığı kakao,
3 çorba kaşığı tozşeker,
3 çorba kaşığı sıvıyağ.

Süslemek için:

Kakao,
rendelenmiş çikolata

Krem şantiyi, 3 çorba kaşığı kakaoyu ve 4 su bardağı sütü koyulaşınca kadar çırpın. Biraz donması için buzdolabına koyun. Bu arada bisküvileri elinizle kırarak ufalayın. Bir kaba koyun. Üzerine bir kase dolusu ceviz ve fındığı, küp küp kesilmiş muz, elmayı, kuru kayısıları, kuru üzümleri, iri dövülmüş akide şekerlerini ilave edin. Buzdolabından çıkardığınız kakaolu krem şantinin üzerine ekleyin ve karıştırın. Kalıbın içine streç film döşeyin. Hazırladığınız karışımı kalıba doldurun. Üstünü düzle-yin. Donması için buzlukta bekletin. Bu arada sos için tavaya 1 su bardağı sütü, sıvı yağı, şekeri ve kakoyu alın.

Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak koyulaşana dek pişirin. Pastanın üzerindeki streç filmi pastayı zedelemekten çıkarın. Geniş bir servis tabağına alın. Üzerine hazırladığınız sıcak sosu dökün. Soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra üzerine kakao ekleyin. Çikolata kırıntıları serpin.