



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAVYERA PASTASI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase  
2,5 Yemek Kaşığı un  
5 Su Bardağı süt  
120 gr bitter çikolata  
1 Su Bardağı toz şeker  
200 ml krema  
5 Yaprak Jelatin  
6 Adet yumurta sarısı  
120 gr beyaz çikolata

Jelatini soğuk suda eritin. Süt, un, yumurta sarıları, margarin ve toz şekeri bir kaptaki karıştırın. Ocağa alıp kaynayınca kadar karıştırmaya devam edin. Yumuşayan jelatini ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Malzemeyi ikiye bölün. Birine bitter çikolatayı, diğerine de beyaz çikolatayı ekleyip karıştırın. Soğuduktan sonra derin dondurucuda 20 dakika bekletin. Tabanını streç filmle kapladığınız kelepçeli yuvarlak kek kalıbına beyaz çikolatalı malzemeyi dökün. Bitter çikolatalı malzemenin de yarısını döküp şiş yardımıyla üzerine desenler, daireler yapın. Tekrar derin dondurucuya alıp katılaşmasını bekleyin. Katılaşınca kalan bitter çikolatalı karışımı üzerine döküp derin dondurucuya koyun. İyice donunca dilimleyerek servis edin.