



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ MOZAIK PASTA

100 gr tereyağı
1.5 çay bardağı toz şeker
1.5 çay bardağı süt
4 yemek kaşığı kakao
350 gr pötibör bisküvi
1 çay bardağı iri dövülmüş antepfıstığı (üzeri için)

Teflon bir tencere yada sosluk içinde margarini eritin, sütü ve kakaoyu ekleyerek karıştırarak kaynatın.

Kaynayan süte ince ince kırdığınız yada kıydığınız çikolataları ekleyin ve ocaktan alın.

Çikolatalar yumuşayınca biraz daha karıştırarak ılınmaya bırakın. Ara sıra karıştırarak çikolatanın hafiften yoğunlaşmasını sağlayın.

Geniş bir karıştırma kabına bisküvileri kırın ve çikolatalı sosu bisküvilerin üzerine dökün. Tüm sosu bisküvi ile karıştırın.

Varsa kalıbınıza yoksa mutfak tezgahınıza streç filmi serin ve bisküvili karışımınızı setreçin üzerine dökün.

Sonrasında pastanın üzerinde folyo ile kaplayarak derin dondurucunuza yerleştirin.

1-2 saat dinlendirdikten sonra çıkarın ve dilimleyerek servis yapın.

