BİSKÜVİLİ PASTA

1 kutu krem şanti
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı kakao
3 adet yumurta akı
1,5 su bardağı tozşeker
4 yaprak jelatin
1,5 çay bardağı sıcak su
2 paket kakaolu kare bisküvi
2 çorba kaşığı kakao (bisküvi unu için)
Üzerine:
Koyu renk kakao

Çırpma kabına 2 paket krem şanti ve 1 su bardağı sütü alın. Mikser yardımı ile krem şanti koyulaşana dek çırpın. İçine 2 çorba kaşığı kakaoyu ekleyin. Ayrı bir kapta 3 adet yumurta akı ile bir buçuk su bardağı şekeri yine mikserle yumuşak bir kıvam elde edene dek çırpın. Krem şanti ve yumurtalı kremayı birbirine karıştırın. 5 dakika daha çırpın. Bu arada 4 jelatin yaprağını kırın. Bir buçuk çay bardağı sıcak suda eritin.
İçinde hiç pütür kalmayana dek karıştırın. 5 dakika bekletin. Mikseri hızlı çalıştırarak, erittiğiniz jelatinli sıvıyı azar azar kremanın içine dökerek çırpın. Bütün malzemeler iyice karışana dek çırpmaya devam edin. 2 paket kakaolu bisküviyi robotta çekerek un haline getirin. 2 çorba kaşığı kakaoyu katıp bisküvi unu ile karıştırın. Bu malzemeyi iki eşit parçaya bölün. Uygun büyüklükte bir cam tepsiye bisküvi unun yarısını döküp, yayın. Üzerine krem şantili kremayı dökün. Kaşıkla düzeltin. En üste tekrar kakao karıştırdığınız bisküvi ununu eşit miktarda serpiştirin. Buzdolabında en az 3-4 saat bekletin. Dilerseniz süslemek için, kalıbınızın büyüklüğünde ince bir karton kesin. Cetvel yardımıyla geometrik şekiller çizin. Cetvelle tutarak kretuarla geometrik şekillerin aralarını kesip, çıkartın. Aralıklara koyu renk kakao dökerek pastanızı süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:21000 • adı:Bisküvili Pasta • gönderen:flamingo • indirme tarihi:25.04.2024 - 01:29