



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ SOĞUK PASTA

1 paket hazır krema
3 adet yumurtanın akı
1 çorba kaşığı tozşeker
2 paket kakaolu bisküvi
Yarım su bardağı tozşeker
1/4 su bardağı su
2 çorba kaşığı damla çikolata
2 çorba kaşığı iri çekilmiş fındık
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
Üzerine:
Çikolata sos

Kremayı 5 dakika mikserle çırpıp buzdolabında bekletin. Yumurta aklarını toz şeker ile 10 dakika çırpın. Bir cezvede yarım su bardağı tozşeker ve suyu kaynatıp yumurtalı karışıma yavaşça ekleyip, çırpmaya devam edin. İri parçalara ayrılmış bisküvileri damla çikolata, limon kabuğu rendesi, fındık ve buzdolabında beklettiğiniz krema ile iyice karıştırın. Üzerine yumurta akı karışımı ekleyin. Dikdörtgen bir kalıbı streç film ile kaplayın. Karışımı kalıba yayın. Donması için buzlukta 2-3 saat bekletin. Pasta buzluktan çıkınca çabuk eridiğinden üzerine çikolata sos gezdirip, hemen servis yapın.

