



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ SOĞUK PASTA

20-24 adet petibör bisküvi
100 gr. bitter çikolata
250 gr sütlü çikolata
175 gr. Hindistan cevizi yağı
2 adet orta boy taze yumurta
2 yemek kaşığı kakao
75 gr. pudra şekeri
2 yemek kaşığı süt
22-25 cm. uzunluğunda kalıp

Öncelikle kek kalıbımızın içine streç film yerleştiriyoruz. Bir tencereye az su koyup kaynatıyoruz. Üzerine daha ufak, başka bir tencere oturtup çikolataları ve yağı da içine alıyoruz. Ara sıra karıştırarak, çikolata ve yağın erimesini sağlıyoruz. Çikolatalar ve yağ benmari usulüyle erirken, bir kapta yumurta, kakao, pudra şekeri ve sütü homojen olana kadar çırpıyoruz... Eriyen sıcak çikolata-yağ karışımını, yavaşça yumurta kakao karışımına boşaltıp, mikserle koyu bir krema olana kadar hızlıca çırpıyoruz. Sonra kenarda bekleyen kalıbımıza biraz kremadan boşaltıp kaşıkla düzeltiyoruz. Üzerine 4 adet yan yana gelecek şekilde bisküvi diziyoruz. Bisküvilerin üzerine tekrar 3-4 kaşık krema ve tekrar 4 bisküvi yan yana diziyoruz. En son kata tekrar krema sürüp, üzerine kalıbın kenarlarından sarkan streç filmi kapayıp, bir gece buzdolabında bekletiyoruz. Ertesi gün ters çevirip, dilim dilim kesip servis ediyoruz.