



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA RÜYASI

- 1 paket 2 katlı pastaban
- 3 su bardağı süt
- 1 paket dr oetker çikolatalı puding
- 4 tane bisküvi (rondodan geçirilmiş)
- 1 tatlı kaşığı kakao
- 1 fincan şekerli nescafe (keki ıslatmak için)

2 katlı pastabanı bardakla kesin.(Orta büyüklükteki bir bardaktan 14 tane çıkıyor. Dilerseniz daha büyük veya daha küçük bardakla kesebilirsiniz.)Küçük bir fincanın içerisine nescafe su ve şekeri koyup karıştırın.Daha sonra küçük keklerin üzerini 1 tatlı kaşığı ile ıslatın.Üzerine 1 paket çikolatalı dr oetker puding ile 3 su bardağı süt ile pişirin. Soğuduktan sonra içine 1 poşet toz krem şantiyi döküp mikserle çırpın.Keklerin üzerine birer yemek kaşığı koyuun. Rondodan geçirdiğimiz kakaolu bisküvileri de pudinglerin üzerini kapatacak şekilde ilave edin.Üzerine de kakao eleyerek servise alın..