



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU BÖĞÜRTLENLİ KEDİDİLİ PASTASI

80 gr. margarin
1,5 paket kedi dili bisküvisi
125 gr böğürtlen
125 gr damla çikolata
Islatmak için:
1 su bardağı süt
Kreması için:
1 lt süt
1 su bardağı toz şeker
3 kaşık un
2 kaşık nişasta
2 adet yumurta
1 paket vanilya
Çikolata sosu için:
1,5 su bardağı su
1/2 su bardağı süt
2 kaşık mısır nişastası
3-4 kaşık kakao
1,5 çay bardağı toz şeker

Krema için önce yumurta ve şeker çırpma teliyle çırpılır, un ve nişasta eklenir, karıştırılır. Azar azar süt eklenir, karıştırılır, ocağa alınır, sürekli karıştırarak pişirilir. Ocaktan inince vanilya ve margarin eklenir, çırpma teliyle çırpılır.

Çikolata sosu için verilen malzemeler karıştırılarak pişirilir. Ocaktan inince 1 tatlı kaşığına margarin eklenir, karıştırılır. Sos ılık hale gelene kadar ara ara karıştırılır.(sos koyu ise biraz süt ilavesiyle açılabilir).

Borcama 1 sıra kedi dili bisküvisi dizilir, sütle ıslatılır(ben her bir kedi dilini oda sıcaklığındaki 1-2 kaşık sütle ıslattım). Üzerine pişen kremanın yarısı dökülür. Aralara damla çikolata ve böğürtlen taneleri serpiştirilir.

Tekrar 1 sıra daha kedi dili bisküvisi dizilir, kalan krema üzerine yayılır. Soğumaya bırakılır.

Üzeri için hazırlanan çikolata sosu dökülür (İsterseniz hazır çikolata sosu da kullanabilirsiniz).

İstenilen şekilde süslenir. Pasta dinlendirildikten sonra servis yapılır.

