



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI BİSKÜVİLİ PASTA

<https://www.haberturk.com>

18 adet bisküvi
2 yemek kaşığı tereyağı
50 gram bitter çikolata
Kreması İçin:
Yarım çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı nişasta
250 gram tuzsuz labne
150 gram bitter çikolata
200 gram sıvı krema
Üzeri İçin:
50-100 gram bitter çikolata
İsteğe bağlı ceviz

Bisküvileri ezin ve bu sırada bitter çikolatanızı küçük parçalara ayırın. 2 yemek kaşığı tereyağı ile birlikte benmari usulü eritin. (Benmari usulü: Çikolatayı bir kaseye koyun ve bu kaseyi sıcak su dolu bir tencereye yerleştirerek eritin, doğrudan ateşe temas ettirmeyin.)

Eriyen çikolata ve tereyağı karışımını, un haline getirilmiş bisküvilerle karıştırarak homojen bir karışım elde edin. Karışımı bir kek kalıbına veya düz bir tepsiye dökün ve tabanını düzleştirerek bastırın. Bu sırada süt ve nişastayı bir tencerede karıştırarak koyulaşana kadar pişirin.

Ardından soğuması için kenara alın. Bu aşamada labne, 150 gram erimiş bitter çikolata ve sıvı kremayı soğuyan nişastalı karışıma ekleyin ve iyice çırpın. Hazırladığınız kremayı, bisküvili tabanın üzerine dökün ve spatula ile düzeltin.

Kremanın üzerine 50-100 gram bitter çikolatayı rendeleyerek veya küçük parçalara ayırarak serpin. Daha sonra pastayı buzdolabında en az 2 saat, tercihen bir gece boyunca dinlendirin.

Böylece pasta tamamen sertleşir ve lezzetler iyice oturur. Pastayı buzdolabından çıkarın, dilimleyin ve servis edin. İsteğe bağlı olarak üzerine ceviz, rendelenmiş çikolata veya kakao serpebilirsiniz.

