



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IKOLATALI BİSKÜVİ PASTASI

Gülhan Kara

3 Su Bardağı Süt
1 Adet Yumurta
1 Su Bardağı Tozşeker
3 Çorba Kaşığı Un
1 Çorba Kaşığı Nişasta
1 Çorba Kaşığı Kakao
2 Paket Sade Pötibör Biskuvi
80 Gr. Bitter Çikolata

Kremayı hazırlamak için sütü bir tencereye alıp ocağa koyun. Yumurta, şeker, un, nişasta ve kakaoyu ılık süte ekleyin ve tel çırpıcı ile çırpıp devamlı karıştırarak krema kıvamını alana kadar pişirin. Kıvam almaya yakın kırılmış bitter çikolata parçacıklarını ekleyip çırpma teliyle hızlıca karıştırın. Koyulaşınca ocaktan alın. Bisküvileri soğuk sütle ıslatıp tepsiye 3 sıra halinde dizin. Üzerine bir çikolatalı krema sürüp tekrar bir kat bisküvi dizin. Malzeme bitene kadar işlemi tekrarlayarak pastayı tamamlayın. Budolabında 2 saat kadar beklettikten sonra dilimleyerek servis yapın.