



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI BİSKÜVİLİ PASTA

30 adet kedidili bisküvi
200 gr bitter çikolata
4 yumurta
2 su bardağı pudraşeker
100 gr eritilmiş tereyağı
120 ml krema
1 yemek kaşığı süt
2 yemek kaşığı süt
Çekilmiş Antep fıstığı

Bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Yumurta sarılarını 1 bardak şekerle çirpin. İlinmiş çikolatayı ilave edin. Tereyağını ekleyin ve karıştırın. Bir su bardağı pudraşeker ve dört kaşık suyu tencerede karıştırıp orta ısıda eritin. Romu ilave edin. Yumurta aklarına şurubu ilave ederek çirpin. Çikolatalı karışımı bu karışıma ekleyin. Krema ve sütü bir kaptaki mikserle çirpin. Çikolatalı karışıma ilave edin. Bisküvileri romlu şuruba batırıp dikdörtgen bir kalıba bir sıra şeklinde dizin. Üzerine çikolatalı karışımın bir miktarını yayın. Diğer sıraları da bisküvi ve çikolatalı karışım şeklinde tamamlayın. Kalıbın üzerini streç folyoyla kapatıp buzdolabında bekletin. Tatlıyı servis tabağına kalıbı ters çevirerek alın. Üzerini çekilmiş antepfıstığıyla süsleyip servis yapın.

