



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI BOMBE PASTA

1.5 paket pötibör bisküvi
Yarım su bardağı iri dövülmüş ceviz
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı süt
1 paket vanilya
Süslemek için kakao ve krem şanti

Bisküvileri irili ufaklı kırıp, bir kaba aktarın. Üzerine dövülmüş ceviz, tereyağı, kakao, süt ve vanilyayı ilave edip, macun kıvamı alana dek karıştırın. Daha önceden suyla ıslatılmış ve yağlanmış derin bir kaba bisküvili malzemeyi dökün. Buzdolabında 1-2 saat kadar bekletin. Sonrasında dolaptan çıkarıp pastayı servis tabağına ters çevirin. Üzerine süzgeç yardımıyla kakao serpip, krem şanti ile süsleyin. Dilimleyip servis yapın.