



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI FISTIKLI KATLAMA

Malzeme

- 4 yemek kaşığı kakao
- ½ litre süt
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı şeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 3 adet damla sakızı
- 8 adet pötibör
- ½ su bardağı şam fıstık
- 1 kutu Sana Kase peynirli sandviç sürme

Hazırlanışı

1. Şam fıstıkları iri parçalar halinde çekin.
2. Kare veya dikdörtgen ısıya dayanıklı cam tepsinin içine ufalanmış bisküvileri ve iri çekilmiş fıstıkları koyup, karıştırdıktan sonra tepsinin içini kaplayacak şekilde karışımı elinizle yayıp, üzerini düzeltiniz.
3. Küçük bir tencerede sütü, şekerini, kakaoyu, tarçını ve unu bir çırpıcı veya mikser yardımı ile iyice karıştırdıktan sonra orta ateşte devamlı karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.
4. Kreması piştikten sonra içine dövülmüş damla sakızlarını ilave edip, iyice karıştırın.
5. Kreması sıcakken oda sıcaklığında beklettiğiniz Sana Crème Bonjour peynirli sandviçli sürmeyi ilave edip, bir kaşık yardımı ile yavaşça karıştırın.
6. Hazırladığınız kremayı şam fıstıklı bisküvilerin üzerine dökün.
7. Kaşığının sırtı ile kremanın üzerini yavaşça düzeltin.
8. Kremayı oda sıcaklığında soğutup, buzdolabında en az 3 saat dondurun.
9. Kabın içindeki kremanın çevresini bıçak yardımı ile çepeçevre kesin.
10. Daha sonra istediğiniz büyüklükte dikdörtgen parçalara kesin. Arasına şam fıstıkları koyup, kremanın kenarına muz koyup, kesilmiş parçayı bir bıçak yardımı ile hafifçe kaldırıp, rulo yapın.
11. Ruloyu tepsinin içinde kalan şam fıstıklı bisküvilere iyice bulayıp, servis tabağına alın.
12. Bu işleme kesilen parçalar bitene kadar devam edin.
13. Arzuya göre çikolatalı sos veya dondurma ile servis edebilirsiniz.