



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ÇİKOLATALI PASTACIKLAR

Kek için:

1 paket kakaolu bisküvi

60 gram margarin

8 adet dondurulmuş böğürtlen

Krema için:

1 kutu (200 ml) krema

2 paket (80'er gramlık) bitter çikolata

Yarım paket (40 gram) beyaz çikolata

Kek için bisküviyi blenderden geçirin ve içine eritilmiş margarini ilave edip, karıştırın. Muffin kalıplarının içine, kek karışımını kolay çıkarmak için 5x15 cm uzunluğunda kesilmiş yağlı kağıt serin. Kalıpların yarısına kadar kek karışımından koyup, elinizle iyice bastırın. Karışım bitine kadar işleme devam edin. Buzdolabında 2-3 saat bekletin ve üzerlerine birer adet böğürtlen koyun. Kremayı bir tencereye koyun ve kaynamaya başlayınca ocaktan alın. Sıcakken içine rendelenmiş bitter ve beyaz çikolatayı koyup, karıştırarak eritin. Çikolatalı kremayı soğuması için buzdolabına koyun. Ara sıra karıştırarak, sıkılacak kıvama gelene kadar bekletin ve çıkarıp, sıkma torbasına doldurun. Muffin kalıplarının içinde donan kekin üzerine şekil vererek sıkın ve tekrar buzdolabında krema sertleşene kadar bekletin. Yağlı kağıt yardımıyla kalıptan çıkarıp, servis yapın.

