



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VİŞNELİ MOZAİK PASTA

<https://www.droetker.com.tr>

- 1 poşet Dr. Oetker Çikolata Parçalı Puding
- 2,5 su bardağı süt
- 75 g margarin
- 20 adet sade petit beurre bisküvi (iri parçalara kırılmış)
- 1 çay bardağı fındık kırığı
- 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları
- 1 çay bardağı çekirdeksiz vişne

2,5 su bardağı sütü bir tencereye alın. Üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp margarini ekleyin. 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın arada karıştırarak 5 dakika soğutun. Üzerine bisküvi, fındık kırığı, çikolata parçaları ve vişneleri ilave edip karıştırın. Oda sıcaklığına geldiğinde streç film üzerine alın ve yaklaşık 25 cm uzunluğunda rulo şeklinde sarın. Dondurucuda 4-5 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.

