



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI MOZAIK PASTA

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

Mozaik pasta karışımı:

2 paket Dr. Oetker Mozaik Pasta

1 su bardağı süt

100 g tereyağı

1 çay bardağı fındık kırığı

Ganaj:

1 su bardağı krema

150 g kuvertür çikolata

0,5 çay bardağı frenk üzümü

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

Süt ve tereyağını bir tencereye alın. Orta ateşte tereyağı eriyinceye kadar karıştırın. Ocaktan alın, bekletmeden üzerine kakaolu karışım poşetlerini boşaltın ve 1 dakika karıştırın. Üzerine bisküvi parçaları ve fındıkları ilave edip kaşık ile iyice karıştırın ve 10 dakika bekletin. Kalıbın içini streç film ile kaplayın. Hazırladığınız karışımı kalıbın içine düzgünce yayın. Üzerini kapatıp buzdolabının derin dondurucu bölümünde 3-4 saat bekletin. Kremayı küçük bir sos tenceresine alın. Kısık ateşte arada karıştırarak bekletin. Kaynamaya başlayınca ocaktan alıp kuvertürü ilave edin ve kaşık ile tamamen erinceye kadar karıştırın. Oda sıcaklığında bekletin. Mozaik pastayı dondurucudan çıkarıp 5 dakika bekletin. Kalıptan çıkarıp servis tabağına alın. Üzerine hazırladığınız ganajı dökün, frenk üzümleri ile süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.

