



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZLI MOZAIK PASTA

120 gr tereyađı
Yarım su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
3 yumurtanın sarısı
1 paket Pakmaya Çikolatalı Sos
50 gr Pakmaya Kakao
2 çorba kaşığı krema
Yarım çay bardağı süt
1 paket pötibör bisküvi
1 küçük kase dondurulmuş frambuaz

Tereyağını Pakmaya Pudra Şekeri ile birlikte benmari usulü eritin.
Tereyağlı şeker ılınınca Pakmaya Kakao ve toz halindeki Pakmaya Çikolatalı Sosu ekleyip hızlıca karıştırın.
Yumurta sarılarını birer birer ekleyerek karıştırmaya devam edin. Birkaç dakika sonra ocaktan alın.
Karışım ılınınca krema ile sütü ekleyin. Çırpın.
Ayrı bir cam irice kırılmış bisküvilerle frambuazı karıştırın.
En son hazırladığınız karışımı dökün. Streç filmin üzerine döküp şekillendirin. Buzdolabına aktarıp bir gün boyunca bekletin. Daha sonra dilimleyip soğuk soğuk servis yapın.

