HALLEY PASTA

https://www.milliyet.com.tr

10 adet Halley bisküvi
1 poşet krem şanti
Yarım su bardağı süt
50 gr. çikolata
Üzeri için:
Hindistancevizi

Pastamızı yapmaya başlayalım, öncelikle yarım su bardağı süt ile krem şantiyi çırpıyoruz. Koyu bir krem şanti kıvamı olmasını istediğim için sütü az kullanıyorum.
Krem şanti istenilen kıvama geldikten sonra içine 10 tane halleyi ufak ufak parçalara ayırıp katıyoruz. Yuvarlak ve derin bir kabın içine streç film serip krem şantili ve Halleyli karışımı döküyoruz.
Pastanın üzerine bastırıp iyice kalıba yerleştirdikten sonra üzerini düzeltip streç film ile kapatıyoruz. Yaklaşık 2-3 saat buzdolabının buzluk kısmında bekletiyoruz.
Pastamız buzlukta soğurken, biz de bu arada 50 gr. çikolatamızı benmari usulü eritiyoruz. Çikolata tercihiniz size kalmış, sütlü ya da bitter çikolata kullanabilirsiniz. 2-3 saat sonra pastayı buzluktan çıkarıp ters çeviriyoruz. Kabından çıkardıktan sonra üzerine erittiğimiz çikolatayı gezdirip, Hindistan cevizi ile süslüyoruz. Hepsi bu kadar, yapımı çok pratik işte, hem ani gelen misafirler için hem de pasta krizi tutan ev halkı için basit ve lezzetli bir pasta. Afiyet olsun...
Halleyli pastayı yaparken içinde kullandığımız malzemeleri çeşitlendirip, pastamızın lezzetini zenginleştirebiliriz. Pastayı hazırlarken, evde ne malzeme varsa kullanabiliriz.
İçine ceviz, fındık, hindistancevizi, çikolata parçaları, çikolatalı kahvaltılık gevrek vs. kullanabilirsiniz. Hatta limon kabuğu ya da portakal kabuğu da rendeleyip hoş bir aroma katabilirsiniz pastanıza. İşin bu kısmı tamamen sizin damak tadınıza kalmış.