



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JÖLELİ MOZAIK PASTA

1 küçük paket margarin
1 çorba kaşığı kakao
Yarım kg. hazır kedi dilisi bisküvi
Yarım kg. süt
4 çorba kaşığı pudraşekeri
Yarım limon suyu ve rendesi
3 adet yumurta

Yumurtaların akını ve sarısını ayırıp, ayrı ayrı kaplara koyunuz.

Yumurta sarısına limon suyu ve rendesini koyup, karıştırınız.

Yumurta aklarını kar haline getiriniz.

Yağa pudraşekeri koyup, karıştırarak beyazlatınız.

Bu yağı yumurta sarılarına katıp, halloluncaya kadar karıştırınız.

Yumurta aklarını da katıp, tekrar hapsini iyice karıştırınız.

Sütü bir kaba koyup, bisküvileri bütün olarak süte batırıp ıslatınız.

Bir kaba ıslattığınız bisküvileri iki sıra halinde diziniz.

Üzerlerini yukarıda hazırladığınız kremadan 2-3 çorba kaşığı koyup, çevresi kadar yayın.

Tekrar bisküvi dizip, yine krem sürünüz. Elinizdeki krem ve bisküvi bitinceye kadar bu işleme devam ediniz.

Sonra kabı buzdolabına koyup, 1-2 saat bekletiniz.

Pasta donunca kalıbı buzdolabından alıp, üzerine kakaolu pudraşekeri ve çikolata rendesi serpip, servis yapınız.