



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAHVELİ YENİ YIL PASTASI

80 gr kepekli bisküvi
30 gr tereyağı
1 paket krem peynir
60 gr pudra şekeri
20 gr neskafe
300 ml. krema
50 ml. süt
80 gr çikolata

Bisküvileri mutfak robotunda incecik çekin. Tereyağını eritip bisküvilere karıştırın. 4 adet porsiyonluk kalıbın içini streç folyoyla kaplayın. Bisküvileri paylaşırıp iyice bastırın.
Peynir, pudra şekeri ve 150 ml. kremayı çırpın. Yarısını ayırıp kalanını kalıpların yarısına kadar paylaşırın.
Buzdolabında soğumaya bırakın.
Süt ile nescafeyi karıştırın. Ayırdığınız karışıma ekleyip karıştırmaya devam edin. Sertleşen karışımın üstüne yayıp tekrar soğumaya bırakın.
Çikolatayı benmaride eritip kalan kremayı ekleyin. Pastaları kalıplardan çıkartıp servis tabağına alın. Sıcak veya ılık çikolata sos ile servis yapın.
