



KAKAOLU BİSKÜVİLİ PASTA

250 gram kakaolu bisküvi,
2 adet yumurtanın sarısı,
2 su bardağı süt,
1 su bardağı şeker,
1 adet portakal veya 2 adet limonun suyu,
1 adet portakal veya limon kabuğu,
1 çorba kaşığı margarin,
2 çorba kaşığı buğday nişastası

Bisküvileri toz haline getirin. Bir tencerenin içine yumurta sarısı, şeker, portakal veya limonun suyu, nişasta, süt ve rendelenmiş portakal veya limon kabuğunu ilave edip çırpın. Kısık ateşte, krema haline gelene dek karıştırarak pişirin.

Ocaktan indirdikten sonra margarini ekleyin ve tekrar karıştırın. 1 su bardağı kadarını ayırın.

Kalanın içine toz haline gelmiş bisküvileri karıştırarak ekleyin.

Çukur bir kabın içine yerleştirin. Buzdolabında 20 dakika kadar bekletin. Dolaptan çıkarttığınız pastayı ters çevirip, üzerine daha önce ayrılan kremayı sürün ve bir süre daha buzdolabında bekletin.



Fotoğraf "Cemo" tarafından gönderildi. 27.07.2014