



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALIPTA BİSKÜVİLİ PASTA

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 1 paket sade bisküvi
- 1 paket kakaolu bisküvi
- 1 paket kakaolu puding
- 3.5 su bardağı süt
- Üzeri için:
- 1 paket krem şanti
- 1 su bardağı soğuk süt

Öncelikle kremşantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile çırpın ve buzdolabına kaldırın.

Puding için 3,5 su bardağı sütü ve toz pudingi tencereye alıp koyulaşmaya kadar karıştırarak pişirin.

Kelepçeli kalıbın altını çıkarın. Kelepçesini büyük servis tabağına koyun. Tabanına biraz puding sürün.

Bisküvilerin her tarafını pudinge batırıp kenarlardan başlayarak dizin. Kalan pudingi üzerine dökün. Buzdolabına kaldırıp 2 saat kadar soğumasını bekleyin.

Süre sonunda kelepçeyi açın ve kremşantiyi sürün. İsterseniz çikolatayı benmari usulü eritin ve üzerine gezdirin.

