KARIŞIK MEYVELİ PASTA

24 adet kedidili bisküvi,
1 paket muzlu jöle,
2 paket vanilyalı puding,
1 adet muz,
2 su bardağı çekirdeksiz üzüm,
5 su bardağı süt

Önce jöleyi üzerindeki tarife göre hazırlayın. Jölenin yarısını 30 cm. çapında bir cam kaba dökün.
İçten dışa doğru, dilimlenmiş muz ve üzüm tanelerini döşeyin. Buzlukta dondurun.
Buzluktan çıkarıp, jölenin kalan yarısını dökün ve tekrar buzluğa koyun. Bu arada bir tencerede sütü ve vanilyalı pudingi karıştırarak koyulaşana dek pişirin. Sonra tahta bir kaşık ile macun kıvamına gelinceye kadar dövün.
Donan jöleyi buzluktan çıkarın ve üzerine kedidili bisküvileri aralıksız dizin. Tamamını dizdikten sonra vanilyalı pudingi yayın. Buzdolabında 1 gün bekletin. Servis tabağına ters çevirin. Dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:16878 • adı:Karışık meyveli pasta • gönderen:rengin • indirme tarihi:22.05.2024 - 08:41