



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KASETO

- 1.5 su bardağı soğuk süt
- 1 Paket Krem Şanti
- 4 yumurta
- 7 adet kepekli bisküvi
- 2 limon kabuğu rendesi
- 1.5 çay bardağı toz şeker
- 3 yemek kaşığı süt
- 3 yemek kaşığı kakao
- 1 paket çikolata

Krem şantiyi 1.5 bardak süt ile hazırlayın. Yumurta sarıları ile birlikte şekeri iyice çırpın, üzerine limon kabuğu rendesi ve 3 kaşık süt ilave edin. Başka bir kapta yumurta aklarını kar haline gelinceye kadar çırpın. Hazırlanan yumurta akı ve sarısının karışımını krem şantiye ekleyerek 1-2 dakika daha çırpın. Karışımı 2'ye bölün. Ayrılan karışımlardan birine kakao ve ufalanmış çikolata ilave ederek kakaolu karışımı hazırlayın. 18x28 cm boyutlarında bir kabın içine alüminyum folyo serin ve ezerek toz haline getirdiğiniz bisküvileri serpin. Üzerine önce kakaolu daha sonra beyaz karışımı yavaşça dökün. Üzerini folyo ile kapatıp 1 gece buzlukta bekletin. Başka bir kaba ters çevirip dilimleyerek servis yapın

