



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRPİ PASTA

<https://migros.com.tr>

4 paket ufalanmış pötibör bisküvi
6 çorba kaşığı fındık ezmesi
4 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı iri doğranmış badem
8 çorba kaşığı damla çikolata
4 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
2 su bardağı süt
Renkli şekerler
150 gr. bitter çikolata
200 ml krema
Çikolatalı bisküvi çubukları

1. Muz ve bademleri küçük parçalar halinde doğrayın.
2. Tereyağını eritin ve bisküvileri ufalayın.
3. Ufaladığınız bisküvileri büyük bir kaba alıp içine muz, damla çikolata, kakao, fındık ezmesi, süt ve bademi ekleyip çok ezmeden iyice karıştırın.
4. Geniş yuvarlak bir kabı sıvı yağ ile yağlayın ve içine streç film yerleştirin.
5. Hazırladığınız karışımın 3/4 ünü kaba boşaltın ve üstünü düzelterip sertleşmesi için buzdolabına kaldırın.
6. Geri kalan karışımı yağlayıp, streçlediğiniz daha küçük bir kaba alın.
7. Kalan karışımı kalıba boşaltın ve sertleşmesi için buzdolabına kaldırın.
8. Pastanın üstünü kaplamak için çikolataları bir kaba kırın, kaynama noktasına gelen kremayı çikolataların üstüne dökün ve çikolatalar eriyene kadar karıştırın.
9. Sertleşen bisküvili karışımı kalıptan çıkarın, elinizle biraz şeklini düzeltin ve telin üzerine koyun.
10. Hazırlanmış olduğunuz çikolatalı karışım ılınınca pastanın üstüne dökün.
11. Renkli şekerler ve çikolata kaplı çubuk bisküvilerle pastanızı süsleyip servis edin.

