



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİRPİ PASTA

4 paket ufalanmış bisküvi
6 çorba kaşığı fındık ezmesi
4 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı badem (parçalar halinde dövülmüş)
8 çorba kaşığı damla çikolata
12 adet kayısı (küçük küpler halinde doğranmış)
Yarım su bardağı kuru üzüm
4 çorba kaşığı (60 ml) tereyağı (eritilmiş)
2 su bardağı (500 ml) süt
Çikolatalı ganaş için:
150 gr sütlü çikolata
200 ml krema
Çikolatalı bisküvi çubukları
Renkli şekerlemeler

Karıştırma kabına ufalanmış bisküvileri koyun. Fındık ezmesi, kakao, bademi, damla çikolata, kayısı ve kuru üzümü ekleyip karıştırın. Tereyağı ve sütü ekleyip karıştırın. Hamurdan küçük bir parçaya elips şekli vererek kirpinin kafasını yapın. Kalan hamuru da streç ile kaplanmış bombeli bir kaseye yerleştirip buzdolabında 1 saat donmaya bırakın. Kirpi pastayı dolaptan çıkarıp üzerinden streçi aldıktan sonra servis tabağına yerleştirin. Çikolatalı ganaş kaplama için çikolatayı derince bir kaseye koyun. Kremayı kaynama noktasına kadar ısıtın. Sıcak kremayı çikolatanın üzerine dökün. Spatula yardımı ile alt üst ederek çikolata tamamen eriyene kadar karıştırın. Pastanın üzerini ganaş ile kaplayın. Çikolatalı çubukları saplayarak kirpinin vücudunu oluşturun. Kafayı yerleştirin. Renkli şekerlemelerle gözleri ve burunu şekillendirin. Çikolatalı ganaşın donması için yarım saat kadar beklettikten sonra servis edin.