



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZAİK PASTA

Yarım paket margarin
2 tepeleme yemek kaşığı kakao
2 buçuk yemek kaşığı pudra şekeri
1 paket soğuk krema
1,5 paket petibör bisküvi

Bisküvileri derin bir kap içine gelişigüzel kırın ve bir kenara ayırın. Bir sos tavaşında margarini kısık ateşle eritin ve onu da bir kenara alın. Ayrı bir kaptaki pudra şekeri, kakao ve kremayı çırpın. Bu malzemeyi yağ ile karıştırdıktan sonra bisküvileri kakaolu sosla bir araya getirin. Bir buzdolabı poşetini keserek açın ve pasta malzemesini poşete dökün. Kenarlardan ve üstlerden poşet yardımıyla sıkıştırarak şekillendirmeye başlayın. Kıvamı yoğun olacağı için piramit şeklini alması çok uzun sürmeyecektir. Pastayı buzdolabında en az 2 saat dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.

Noti: Pasta harcına kırık fındık ya da ceviz içi ekleyebilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 19.02.2024