



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MOZAIK PASTA

200 gr Ülker Bitter Kuvertür Çikolata  
125 ml krema  
2 paket Ülker Saklıköy Klasik Bisküvi  
100gr tereyağı yada margarin  
Yarım çay bardağı pudra şekeri  
Dövülmüş fındık veya ceviz

Öncelikle krema ve Ülker Bitter Kuvertür çikolatayı kısık ateşte eriyene kadar karıştırın. Çikolata tamamen eridikten sonra tereyağını ve pudra şekerini eleyerek ilave edin, tüm malzemeler homojen bir hal aldıktan sonra altını kapatıp ılımaya bırakın. Ayrı bir kaptaki Ülker Saklıköy Klasik bisküviyi ufalayın, dövülmüş fındık veya cevizlerle beraber yaptığınız çikolatalı karışıma ekleyip iyice karıştırın hamur haline getirin. Bir streç filmin üzerine veya bir kek kalıbına hamuru alın, rulo şeklini verip buzdolabında soğumaya bırakın. Mozaik pastanızı dilimleyin, isteğe bağlı olarak çikolata sosu ve antepfıstığıyla servis edin.

