



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MOZAİK PASTA

200 gram çikolata (bitter veya sütlü tercih edebilirsiniz)

200 gram tereyağı

3 yemek kaşığı kakao

1 su bardağı toz şeker

3 su bardağı hazır kakaolu bisküvi (kırmış)

Yarım su bardağı süt

Bir tutam tuz

Süsleme için:

Hindistancevizi

Fındık veya ceviz içi

Öncelikle bir tencereye tereyağını ekleyin ve kısık ateşte eritin. Eritilmiş tereyağına çikolatayı ekleyin ve çikolata da eriyene kadar karıştırarak ısıtmaya devam edin.

Eritilmiş tereyağı ve çikolata karışımına kakao ve toz şekeri ekleyin. Karışımı sürekli karıştırarak homojen bir kıvama gelene kadar pişirin. Bir tutam tuz ekleyin ve ocaktan alın.

Daha sonra kırmış kakaolu bisküvileri ekleyin ve karışımı iyice birbirine yedin. Sütü de ekleyerek kıvamı daha yumuşak hale getirebilirsiniz.

Kare veya dikdörtgen bir pasta kalıbını streç filmle kaplayın. Karışımı kalıba dökün ve düzgün bir şekilde yayın.

Üzerini düzeltmek için bir spatula veya kaşıkla bastırarak sıkılaştırın ve düzleştirin.

Mozaik pastayı buzdolabında en az 3-4 saat veya tercihen bir gece boyunca soğumaya bırakın.

Soğuyan mozaik pastayı ters çevirerek servis tabağına alın ve üzerini hindistan cevizi, fındık veya ceviz içi gibi istediğiniz malzemelerle süsleyin. Dilimleyerek servis yapabilirsiniz.

