



MOZAİK PASTA

- 1 paket petitbeurre bisküvi
- 3 paket bitter çikolata
- 1 çorba kaşığı dolusu kakao
- 1 paket (200 gr.) çiğ krema
- 50 gr. tereyağ
- 1 yumurta sarısı

Bisküvileri ufakca kırın, bir minik sos tenceresinde çikolata, kakao ve kremayı eritin. Çikolataların eridiğinden emin olunca kaynatmadan altını kapatın ve tereyağı ile yumurta sarısını ekleyin. Biraz soğuyunca bisküvilere ilave edin. Dikdörtgen şeklindeki pasta kalıbında 3-4 saat buzlukta bekletip ve soğuk servis yapın.



Fotoğraf "onbaşının kızı" tarafından gönderildi. 05.02.2017