



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİŞMEYEN PASTA

1,5 paket kakaolu petibör ya da kakaolu burçak bisküvi

3 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

Yarım su bardağı süt

1 çay bardağı toz fındık

Kreması için:

1 paket pişmeyen vanilyalı puding

1 paket toz krem şanti

2 su bardağı soğuk süt

1,5 su bardağı hindistancevizi

Üzeri için:

100 gram rendelenmiş bitter çikolata

Bisküvileri ve toz fındığı rondodan geçirip geniş bir karıştırma kabına alın.

Üzerine eritilmiş tereyağını dökün.

Sütü de ilave ederek iyice karıştırın.

Ardından, kelepçeli yuvarlak bir kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin.

Bisküvili karışımı tabana sıkıştırarak yayın. Buzdolabında dinlenmeye bırakın.

Toz pudingi 1 su bardağı süt ile toz krem şantiyi de 1 su bardağı süt ile ayrı ayrı kaplarda çırpın.

Sonrasında iki karışımı birleştirerek spatula yardımıyla yavaş yavaş karıştırın.

Hindistan cevizi de ilave ederek karıştırmaya devam edin.

Karışımı kelepçeli kalıba karışımı aktarın ve yayın.

Üzerini streçle kapattıktan sonra buzdolabında en az 3-4 saat dinlendirin.

Pastayı kalıptan dikkatlice çıkarın v üzerine bitter çikolatayı rendeleyin.

Dilerseniz üzerini en son meyvelerle de süsleyerek servis edebilirsiniz.

