



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK ROKOKO PASTA

Tabanı için:

2 paket kakaolu bisküvi (250 g)

1 su bardağı süt

Dolgu Kreması için:

2 paket Bizim Mutfak Krem Şanti

3 su bardağı süt

10-15 adet beze

Servis için:

1 paket Bizim Mutfak Çikolatalı Sos

2,5 su bardağı süt

Antepfıstığı

Krem Şanti

Çikolatalı Sos

Pratik Rokoko Pasta tarifi için ; rondodan geçirip un haline getirdiğiniz kakaolu bisküvi ile sütü bir kasede iyice karıştırın. Malzemeler iyice birleştikten sonra 20-22 cm'lik bir kalıba alın ve buzdolabına kaldırın. Krema için soğuk süt ve Bizim Mutfak Krem Şanti'yi kabarıncaya kadar çırpın. Bezeleri elinizle ufalayarak şantiye ekleyin ve bir spatula yardımıyla sönmeyecek şekilde karıştırın. Hazırladığınız dolgu kremasını bisküvi katmanının üzerine yayın. Hazırladığınız tatlıyı iyice soğuması için en az 3 saat derin dondurucuda bekletin. Bizim Mutfak Çikolatalı Sos'u süt ile sürekli karıştırarak pişirin. Sosu buzdolabına alarak soğumasını sağlayın. Donmuş pastayı kalıptan çıkartarak dilimleyin. Servis tabağına aldığınız tatlının üzerine hazırladığınız çikolatalı sosu gezdirin ve Antep fıstığı serperek servis edin. Pratik Rokoko Pasta hazır.

