



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUDİNGLİ KREMALİ BİSKÜVİ PASTASI

Petibör bisküvi
600 gr. karamel dondurma
Puding için:
3 bardak süt
3/4 su bardağı şeker
125 gr. tereyağı
4 yemek kaşığı un
5 yemek kaşığı patates unu
4 adet yumurta
En üst tabaka krema için:
600 ml. krema
1 çorba kaşığı toz şeker
Süsleme için:
100 gr. bitter çikolata

Yağlı kağıt üstüne bir sıra bisküvilerini dizin.Sonra karamelli dondurmaya eritip bisküvilerin üzerine sürün. Pudingini hazırlamak için, şeker ve tereyağını 2 bardak süt ile kaynatın.Yumurta ve unu çırpıp kaynamış süttten biraz alıp ılıtıp kaynayan süte hızlıca karıştırarak pişirin. Yoğunlaşmış gönek atınca altını kapatın. Pasta için tekrar bir kat bisküvi dizip pudingi sürün. Tekrar bir kat bisküvi dizin. Yağlı kağıt ile sarıp bir gece buzdolabında bekletin. Sonra krema ile şekeri çırpıp bisküvi üzerine yayıp çikolata rendesi ile süsleyip servis yapın.

