



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK BİSKÜVİ PASTASI

Malzemesi:

250 gr. margarin

2 yumurta

150 gr. pudra şekeri

5 çorba kaşığı kakao

1 limon kabuğu rendesi

24 adet kare bisküvi

Hazırlanışı:

Margarini eritin. Yumurtaları, pudra şekerini, bir kapta köpük oluncaya kadar çırpın. Kakao ilâve edin. Limon kabuğu rendesini de kattıktan sonra margarini soğumaya bırakın. Yavaş yavaş kakaoya ilâve edin. Masanın üzerine alüminyum kâğıt yayın. 4 tane bisküviyi sırayla dizin. Alüminyum kâğıdın bir kenarını yukarı doğru kıvrın. Kakaolu hamurdan üzerine sürün. 4 bisküviyi tekrar üzerine dizin. Ve sonra yine kakaolu hamurdan sürün. Böylece sıra ile bütün bisküviler bitene kadar bu işlemi sürdürün. En üste kakaolu hamurdan bolca sürün. Alüminyum kâğıtla etrafını dikkatlice kapatın. Buzdolabında 120 dakika soğumaya bırakın. Dışarıya alın. Dikkatlice alüminyum kâğıdı çıkartın. Servis tabağına yerleştirin. Üzerine fıstık içi ile garnitür yapın. Hemen servis yapmraksi halde pasta tekrar yumuşayacaktır.