



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ KATLI ÜÇ ÇİKOLATALI PASTA

50 gr sütlü çikolata
250 gr beyaz çikolata
3 su bardağı krema
2 yemek kaşığı toz jelatin
Yeterince Su
Tabanı için:
250 gr bitter çikolata
150 ml krema
100~150 gr kek
yeterince nane yaprağı
1 yemek kaşığı margarin

Tabanı için, kremayı sos tenceresinde ısıtın ve küçük parçalara bölünmüş çikolatayı ve margarini ekleyip eriyinceye kadar karıştırın. Robotta toz haline getirilmiş keki ilave edin. Karışımı 10 dakika dinlendirdikten sonra tabanına yağlı kağıt serili kelepçeli kek kalıbına ya da porsiyonluk çemberlere bastırarak yayın. Derin dondurucuya alarak soğumaya bırakın. Jelatinin yarısını küçük bir kaseye alıp üzerine 2-3 yemek kaşığı su serpiştirin ve bekletin. 1 su bardağı kremayı ısıtıp sütlü çikolatayı, ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın. Hazırladığınız jelatinide ekleyip güzelce karıştırın ve karışımı kalıptaki tabanın üzerine yayın ve derin dondurucuda 1 saat bekletin. Beyaz çikolatayı da aynı şekilde hazırlayıp sütlü çikolata üzerine yayın ve 1 saat daha derin dondurucuda bekletin. Pastayı kalıptan çıkartıp üzerini rendelenmiş çikolata ve nane yaprağı ile süsleyerek servis yapın.



Fotoğraf "bezgin seyyah" tarafından gönderildi. 04.09.2018