



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNİ SOSLU MOZAİK PASTA

<https://www.droetker.com.tr>

Mozaik pasta karışımı:

1 paket Dr. Oetker Mozaik Pasta

0,5 su bardağı süt

50 g tereyağı

Üzeri için:

1 su bardağı yaban mersini

2 yemek kaşığı toz şeker

0,5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

Kalıp:

Bombeli derin metal kap (14 cm)

Süt ve tereyağını bir tencereye alın. Orta ateşte tereyağı eriyinceye kadar karıştırın. Ocaktan alın, bekletmeden üzerine kakaolu karışım poşetini boşaltın ve 1 dakika karıştırın. Üzerine bisküvi parçalarını ilave edip kaşık ile iyice karıştırın ve 10 dakika bekletin. Kalıbın içini streç film ile kaplayın. Hazırladığınız karışımı kalıbın içine düzgünce yayın. Üzerini kapatıp buzdolabının derin dondurucu bölümünde 3-4 saat bekletin.

Blueberry, toz şeker, su ve mısır nişastasını bir tencereye alıp kaşık ile iyice karıştırın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Oda sıcaklığında bekletin. Mozaik pastayı dondurucudan çıkarıp 5 dakika bekletin ve kalıptan çıkarıp servis tabağına alın. Hazırladığınız sosu üzerine dökün ve dilimleyerek servis yapın.

