

Cikolatali Bombe Pasta

Malzemeler

Bir bucuk paket potibor

Yarım su bardagi iri dovulmus ceviz

1 corba kasigi tereyagi

1 su bardagi sut

2 corba kasigi kakao

1 paket vanilya

Suslemek icin :

Kakao ve Krem Santi

Yapilisi

Biskuvileri irili ufakli kirip bir kaba aktarin.

Uzerine dovulmus ceviz,tereyagi,kakao,sut ve vanilyayi ilave edip,macun kivami alana dek karistirin.

Daha onceden suyla iletilmis ve yaglanmis derin bir kaba biskuvili malzemeyi dokun.

Buzdolabinda 1-2 saat kadar bekletin.

Sonrasinda dolaptan cikarip pastayi servis tabagina ters cevirin.

Uzerine suzgec yardimiyla kakao serpip,krem santi ile susleyin.

Dilimleyip servis yapin.

Afiyet olsun...