

Kakaolu Biskuvi

Malzemeler

3,5 paket Kakaolu Potibor Biskuvi
3 su bardagi sut
1 yumurta
2 kahve fincani seker (100 gr)
2 corba kasigi un
1 corba kasigi nisasta
1 paket vanilya
4 corba kasigi hindistancevizi
160 gr beyaz cikolata
Biskuvileri iletmatmak icin 1 bardak sut

Yapilisi

Kremayi hazirlamak icin sutu bir tencereye alip ocaga koyun.
Yumurta, seker, un, nisasta ve 3 kasik hindistan cevizini ekleyip devamlı karistirarak krema kivamini alana kadar orta-kisik ateste pisirin.
Kivam almaya yakin kirilmis beyaz cikolata parcalarini ekleyip cirpma teliyle hizlica karistirin.
Puruzsuz bir krema kivamini alinca hemen ocagi kapatın.
Kremayi arada bir karistirarak sogutun.
Biskuvileri soguk sute batirip bir tepsiye 3'erli 3 sıra halinde 2 kat dizin.
Uzerine bir kat krema surup tekrar 2 kat biskuvi dizin.
Malzeme bitene kadar islemi tekrarlayarak pastayi tamamlayin.
En son ince bir kat krema surun.
Yarim paket kakaolu biskuviyi mutfak robotundan gecirip 1 kasik hindistan cevizi ile karistirin.
Karisimla pastanin uzerini kaplayin.
Buzdolabinda 2 saat kadar beklettikten sonra dilimleyiniz ve sunuma hazır. afiyet olsun