

Kuru Meyveli Piramit Pasta

Malzemeler

1 Poset Kakaolu Puding

Yarım Su bardağı Kuru İncir

Yarım Su bardağı Kuru Kayısı

24 Adet Petibor Biskuvi

3 Su bardağı Sut

1 çay b. iri doğranmış fındık

Yapılışı

Tencereye sutu alıp üzerine pudingi boşaltın ve tarifine göre pişirin. Ocaktan alıp 10 dakika süre ile arada karıştırarak ilitin. Kayısı ve incirleri kup kup doğrayın ve fındık kırığını ekleyip karıştırın. Düz bir tepsinin üzerine streç film serin. Üzerine biskuvileri, enine 3 ve boyuna 4 sıra olacak şekilde sıralayın. Üzerine 3-4 yemek kaşığı puding yayın. Kalan 12 adet biskuviyi aynı şekilde pudingin üzerine sıralayın. Üzerine kalan pudingin tamamını yayın. Orta sıradaki biskuvileri sabit bırakıp her iki yandaki biskuvileri streç film ile kaldırıp kapatarak piramit şekline getirin. Buzdolabında 2-3 saat bekletin. Sutu tencereye boşaltıp üzerine çikolatalı sos posetini ekleyin ve tarifine göre pişirin. Ocaktan alıp ara sıra karıştırarak soğutun. Pastayı streç filminden çıkarıp servis tabağına alın. Üzerini çikolatalı sos ile kaplayın. Çikolata rendeleriyle süsleyip servis yapın.