

Muzlu Piramit Pasta

Malzemeler

2 paket petibor biskuvi

3 adet muz

Kremasi icin:

1 su b. seker

3,5 su b. sut

2 yemek k. nisasta

1 paket vanilya

2 yemek k. un

3 yemek k. kopurtulmus krem santi

Suslemek icin:

80 gr. bitter cikolata

Yapilisi

Once pastanin kremasini hazirlayin. Tencereye sutu alip uzerini seker, nisasta, un ve vanilyayi ekleyip surekli karistirarak pisirin. Goz goz olmaya baslayinca ocaktan alin.

Krema iyice soguduktan sonra krem santiyi ekleyin. Mikserle iyice cirpin.

Simdi de tezgaha buzdolabi poseti acip serin. Pastanin eni 3 biskuvi , boyu 6 biskuviden olusmalidir. Kremadan uzerini biraz krema dokup spatula ile guzelce duzeltiyoruz. Daha sonra karsilikli olarak iki kenara birer kat daha biskuvi diziyoruz. Orta kismi bos birakip ikinci kat biskuvilerin uzerine de biraz krema dokup duzluyoruz. Daha sonra muzlari ortadaki bos kisma yerlestiriyoruz. Buzdolabi posetini kenarlarindan kaldirarak ortada birlestiriyoruz. Boylece ucgen sekilde olacaktir. Yaparken ikinci bir kisi size yardimci olursa sekli daha duzgun olur. Poset yardimiyla biskuvileri hafiften bastirip duz bir tepsiye aliyoruz. 4 saate kadar dondurucuda bekletin. Bitter cikolatayi benmari usulu eritin. Dondurucudan cikan pastanizin uzerine kalan kremayi dokup benmari usulu erittiginiz cikolatanizi gezdirin. Uzerini dilediginiz gibi susleyebilirsiniz.