

Rulo Mozaik Pasta

Malzemeler

2 paket (300 gr) kakaolu biskuvi
150 gr kiyilmis findik
125 gr kahvaltılık tereyagi
1 cay bardagi sut
200 gr cikolata
2 muz

Yapilisi

Biskuvileri ogutucuye koyup un haline getirin ve genis bir kaba koyun. Findiklardan 2 yemek kasigini ayirip kalanini biskuvilere ilave edin. Tereyagini kaynamasina imkan vermeden eritin. Cikolatayi da benmari usulu eritin. Her ikisini karistirin.

Tereyagli cikolata ve sutu, biskuvili karisima ekleyin ve kasikla harmanlayin.

Buzdolabinda en azindan yarim saat bekletin. Cikardiginizda tekrar karistirin.

Tezgahin ustune pisirme kagidi serin. Rulo yapacaginizalani goz karari belirleyip kalan findik kiriklariyla kaplayin. Dolaptan cikardiginiz biskuvili hamuru uzerine dikdortgen sekilde yayin. Ortaya muzlari dizin. Hamuru, muzu ortada birakacak sekilde pisirme kagidini kivirarak rulo yapin. Pisirme kagidini bonbon seker gibi iki ucundan kivirin.

Uzerine strec film kaplayarak dondurucuda 2-3 saat kadar bekletin.

Yiyeceginiz zaman ruloyu bir sure buzdolabi disinda bekletin. Boylece hafif cozulecek ve rahatca kesmeniz mumkun olacak.