

Visneli Biskuvili Pasta

Malzemeler

1 poset Dr Oetker supangle

3,5 su bardagi sut

50 gr margarin

30 adet ufalanmis kakaolu petit beurre biskuvi

1 cay bardagi visne receli tanesi (dondurulmus visne de olur)

80 gr ufalanmis bitter cikolata

100 gr (1 su bardagi) findik kirigi

Uzeri icin:

1 cay bardagi(20 gr) hindistan cevizi

Yapilisi

Supangleyi sut ile karistirarak pisirin. Kaynamaya basladiginda tereyagini ekleyip, 2-3 dk daha kaynatip ocaktan alin.

Ufalanmis biskuvi, visneyi, cikolata ve findik kirigini ilave edip karistirin. Karisimi islattiginiz 15*25 cm boyutlarindaki kaliba yayin ve hindistan cevizi serpin. Buzdolabinda 2-3 saat sogutup dilimleyerek servis edin.

Not: Ben 1 cay bardagina yakin damla cikolata kullandim, bir kismini hemen, kalanini da karisim biraz iliklasinca ekledim, sonra kaliba yaydim.