

Yalanci Ekler

Malzemeler

1 paket saviordi biskuvi
1 su b. ilik sut (Biskuvileri ıslatmak icin)
Ara kremasi icin;
2 su b. sut
5 yemek k. toz seker
4 yemek k. un
1 paket vanilya
125 gr. tereyagi
Ust cikolata sosu icin;
1,5 su b. sut
3 yemek k. toz seker
1 yemek k. kakao
1 tatli k. misir nisastasi
3 paket bitter cikolata (80 gramlik)
Uzeri icin;
Findik, fistik(iri kiyilmis)

Yapilisi

Kremasi icin gerekli olan malzemeleri vanilya ve tereyagi haric bir tencereye koyup karistirin ve koyulasip goz goz olana dek pisirin.

Koyulasmaya basladiginda ocagin altini kapatip vanilya ve tereyagini ekleyin ve yag eriyene kadar karistirin.

Oda sicakligina geldiginde uzerini strec film cekip buzdolabina kaldirin.

Cikolata sosu icin, cikolata haric tum malzemeyi sos kabina koyup karistirin ve pisirin.

Pistikten sonra ocagin altini kapatip cikolatalari ekleyin ve cikolatalarin erimesini saglayin.

Oda sicakligina geldiginde iyice sogumasi ve katilasmasi icin, yine uzerini kapatip buzdolabina kaldirin.

Krema ve cikolata sosunu bir gece onceden ya da 5-6 saat onceden yaparsaniz cok daha iyi sonuc elde edersiniz.

6 adet biskuviyi ilik sutle ıslatip tepsiye dizin.

Uzerine, yildiz uclu krema sikacagi ile kremasini sikin.

Diger 6 adet biskuviyi de sut ile ıslatip uzerlerine dizin.

En uste cikolata sosunu gezdirip iri kiyilmis fistik veya findik ile susleyin.

Soguk servis yapin.