


Kuru Kayısılı Piramit Pasta

Yaklaşık 12 dilim

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Pudingli karışım:

- 1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Fındıklı Puding
- 2,5 su bardağı süt
- 25 g margarin
- 1 paket sade petit beurre bisküvi
- 3 - 4 adet küp şeklinde doğranmış kuru kayısı
- 2 yemek kaşığı Hindistan cevizi rendesi
- 0,5 çay bardağı fındık kırığı

Süslemek için:

- 80 g bitter çikolata

1 Karışımın hazırlanışı:

Sütü bir tencereye alın ve üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve 20 dakika bekletin.

Bisküvileri iri parçalara kırın ve derin bir kaba alın. Üzerine kuru kayısı, Hindistan cevizi rendesi ve fındık kırığını ilave edip kaşık yardımı ile karıştırın. Karışımın üzerine pudingi ekleyin ve kaşık ile karıştırın.

Karışımı streç film üzerine alın. Streç filmi üzerine sararak 25 cm uzunluğunda rulo şeklini verin. Bu ruloyu eliniz ile yanlardan bastırarak üçgen piramit şekline getirin. Dondurucuda 4-5 saat bekletin.

2 Süsleme ve servis:

Mozaik pastayı dondurucudan çıkarın ve 5 dakika bekletin. Streç filmi çıkarıp servis tabağına alın. Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurup ucunu makas ile kesin. Pastanın üzerini süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.