

Mozaik Pasta

Otantik Türk Mozaik Pasta tarifi - bisküvili ve kakaolu pişirilmeyen çikolatalı tatlı. 5 malzeme ile kolay yapım. Çay saatleri için mükemmel!

20 min

HAZIRLIK

20 min

PIŞIRME

40 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 300 g bisküvi
- 2 yumurta
- 1.5 yemek kaşığı un
- 1.5 bardak su
- 4 yemek kaşığı fındık
- 6 yemek kaşığı şeker
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 paket vanilin
- 1.5 yemek kaşığı tereyağ

Yapılışı

- Çikolata tabanını hazırlayın**

Orta büyüklükteki bir tencerede 4 yemek kaşığı tereyağını kız ateşte eritin, ara sıra karıştırarak tamamen sıvılaşana kadar ama kızarmadan yaklaşık 3-4 dakika.
- Eritilmiş tereyağına 1,5 yemek kaşığı kakao tozu ekleyin ve pürüzsüz olana ve topak kalmayana kadar sürekli çırpın, yaklaşık 1-2 dakika.
- Topaklanmayı önlemek için sürekli çırparak 1,5 su bardağı sütü yavaşça dökün.
- 6 yemek kaşığı şeker ekleyin ve orta-kız ateşte sürekli karıştırarak şeker tamamen eriyene ve karışım kaşığının arkasını kaplayacak kıvama gelene kadar pişirin, yaklaşık 5-7 dakika.
- Ateşten alın ve 2 yemek kaşığı kakao tozunu tamamen karışana ve pürüzsüz olana kadar karıştırın.

- 6 Çikolata karışımını oda sıcaklığına soğumaya bırakın, yaklaşık 15-20 dakika, üzerinde tabaka oluşmasını önlemek için ara sıra karıştırın.
- 7 **Bisküvileri hazırlayın**

1 paket bisküviyi büyük bir karıştırma kasesinde elinizle düzensiz lokma büyüklüğünde parçalara kırın, doku için bazı parçaları büyük bazılarını küçük bırakın.
- 8 **Birleştirin ve şekillendirin**

Soğumuş çikolata karışımını kırılmış bisküvilerin üzerine dökün ve tüm parçalar eşit şekilde kaplanana kadar büyük bir kaşıkla nazikçe karıştırın.
- 9 Karışımı büyük bir streç film üzerine aktarın ve yaklaşık 3 inç çapında sıkı bir kütük şeklinde şekillendirin, silindirik şekli korumak için sıkıca sarın.
- 10 **Soğutun ve servis yapın**

Sarılmış kütüğü en az 4 saat veya tamamen sertleşene kadar buzdolabında bekletin.
- 11 Sarma malzemesini çıkarın ve düzgün dilimler için kesimler arasında bıçak ağzını temizleyerek keskin bir bıçakla 1/2 inç kalınlığında yuvarlaklar halinde dilimleyin.

İpuçları

En iyi doku için taze, gevrek bisküviler kullanın - bayat bisküviler mozaik desenini düzgün tutamayacak hamur kıvamında bir karışım yaratacaktır.

Tereyağı ve kakao karışımının bisküvilere eklenmeden önce ılık sıcaklığa kadar soğumasını bekleyin - bu bisküvilerin yumuşamasını önlerken uygun bağlanmayı sağlar.

Bisküvileri uniform şekilde ufalamak yerine elinizle düzensiz, kalın parçalar halinde kırın - bu dilimlendiğinde otantik mozaik görünümü yaratır.

Şekillendirilmiş pastayı streç filmle sıkıca sararak soğutma sırasında hava temasını önleyin ve nemini koruyun.

En iyi dilimleme kıvamı ve lezzet gelişimi için buzdolabında en az 4 saat veya bir gece bekletin.

Mozaik desenini sergileyen temiz, profesyonel görünümlü dilimler için kesimler arasında sıcak suya batırılmış keskin, ince bıçak kullanın.

Karışım çok ıslak görünüyorsa daha fazla kırılmış bisküvi ekleyin; çok kuru ise doğru kıvam elde edilene kadar az miktarda eritilmiş tereyağı veya ılık süt ekleyin.

Dondurulmuş Mozaik Pasta'yı çatlamayı önlemek ve düzgün kesimler sağlamak için dilimleme öncesi oda sıcaklığında 5-10 dakika bekletin.