

دسر شکلاتی سرد

بسکویت ساده چای به مقدار لازم ...

**مواد لازم:****طبقه اول:****بسکویت ساده چای به مقدار لازم****طبقه دوم:****آب 1 لیوان****شیر خشک نیدو 1 لیوان****تخم مرغ 2 عدد****شکر 2 فنجان****وانیل کمی****آرد ذرت 1 قاشق غذاخوری****طبقه سوم:****بسکویت ساده بمقدار لازم****طبقه چهارم:****خامه میهن 1 پاکت****پنیر خامه ای 100 گرم****شکر 3 قاشق غذاخوری****پودر کاکائو 4 قاشق غذاخوری****طرز تهیه :**

ابتدا بسکویت ها را در ظرف مستطیل شکلی به صورت شکل زیر بچینید. مواد طبقه دوم را با مخلوط کن با هم مخلوط کنید و در ظرفی ریخته روی حرارت ملایم بگذارید تا مواد کمی غلیظ شود. مواد را روی حرارت با قاشق چوبی هم بزنید تا ته نگیرد و گلوله نشود. مواد آماده شده را روی بسکویت ها بریزید سپس ظرف را به مدت 2 الی 3 ساعت در یخچال بگذارید تا مواد ببندد و خنک شود. ظرف را از یخچال خارج کرده روی آن را بسکویت ساده بچینید. مواد طبقه چهارم را با مخلوط کن با هم مخلوط کرده روی بسکویت ها بریزید سپس ظرف را به مدت 4 ساعت در یخچال بگذارید تا دسر شما آماده شود.