

## Karamelli Muzlu Kolay Pay: (6-8 kişilik)



### Malzemeler:

#### Tabanı için:

125 gr. (3.5 yemek kaşığı kadar) eritilmiş **Teremyağ**

450 gr. (3 paket) kepekli bisküvi

#### Karamel kısmı için:

200 gr. (1 su bardağı) esmer şeker

90 gr. (3 yemek kaşığı) **Teremyağ**

400 ml. (2 kutu) krema

#### Arası için:

3 adet orta boy muz

#### Üzeri için:

2 paket krem şanti

1 bardak süt

60 gr. (1 çay bardağı) damla çikolata

Bisküvileri rondodan geçirip eritilmiş **Teremyağ**'ımızla karıştırıyoruz. Tart kalıbımıza bastırarak yerleştiriyoruz. 175 derece fırında 15 dk kadar fırınıyoruz. Bisküviler fırındayken biz karamel sosumuzu hazırlamaya başlıyoruz Bunun için gerekli malzemeleri tenceremize alıp şeker eriyene kadar karıştırarak kısık ateşte

pişiriyoruz. Şeker eridikten sonra arada bir karıştırarak, aşağı yukarı 15–20 dk. sosumuz koyulaşıp göz göz olana dek ocağın üstünde pişirmeye devam ediyoruz.

Bu sırada tartımız da pişmiş olmalı. İkisini de hafifçe ılıtıp muzları dilimleyerek tart tabanımızın üzerine döküyoruz. Sonrasında karamel sosumuzu tartın üzerine döküp tamamen soğumasını bekliyoruz.

Üzeri için gerekli olan krem santileri 1 bardak sütle çırpıp krema torbasıyla tartımızın üzerine sıkıyoruz. Damla çikolatalarla süsleyip yarım saat buzdolabında bekletip servis edebiliriz.

#### Püf Noktası:

Bisküvilerimizi tart kalıbımıza kenarlarından yükselterek yerleştirmek önemli, sosumuzu dökünce içinde kalmalı. Muz yerine kullanacağımız ceviz de oldukça farklı bir lezzet yakalamamızı sağlayacaktır.