ADİSABABA

Tuğrul Şavkar

250 ml. pastacı kreması
250 ml. krem şantiyi
30 gr. kiraz şekerlemesi
30 gr. portakal şekerlemesi
30 gr. toz antepfıstığı

Pastacı kremasını kabartmak için mikserde biraz çırpın. İçine krem şantiyiyi ekleyin. Çırpmayı biraz daha sürdürdükten sonra kremayı 3 eşit parçaya bölün.
Kremanın bir bölümüne kiraz şekerlemesini, bir bölümüne portakal şekerlemesini ve son bölümüne antepfıstığını katın. Üç kremayı da iyice karıştırın.
Uzun dilimli bir kek kalıbının dibine poıtakallı karışımı koyarak yüzeyini düzleyin. Onun üzerine kirazlı karışımı yayıp düzleyin ve en üste fıstıklı katışımı yayın.
Derin dondurucuya atarak iyice dondurun. Kalıptan bozulmadan çıkarabilmek için kalıbı sıcak suyun içinde 30 saniye bekletin. Bir tabağa çıkarıp, şekerlemelerle süsleyerek servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 20.06.2023

© lezzetler.com tarif no:75839 • adı:Adisababa • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:55