



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ DONDURMALI YAŞ PASTA

Malzemeler:

1 adet UNO 2 katlı kakaolu pastaban,
400 ml. ikoltalı dondurma,
1 su bardağı hazır ikolata sos

Şurup için:

1 su bardağı su,
yarım su bardağı toz şeker,
1 yemek kaşığı nescafe.
Şurup hazırlanışı: Suyu ve sekeri kaynattıktan sonra nescafe'yi ekleyin.

Karamelize badem için:

200 g (haşlanmış, kabukları soyulmuş) badem,
1 su bardağı toz şeker,
2 orba kaşığı su.

Karamelize badem yapılışı: Bademlerin rengi kahverengi olana kadar toz şeker ve su ile kavurun.

Hazırlanışı:

Pastabanınızın tüm katlarını şurupla ıslattıktan sonra iki katın arasına ikoltalı dondurmayı yayın. Daha sonra üzerine bademleri koyun. Diğer katı da kapattıktan sonra pastanızın üzerine ikoltalı sosu dökün. 1 saat buzdolabında dinlendirdikten sonra servis yapmanız tavsiye edilir.