



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ ŞEFTALİ PASTASI

2 adet yumurta akı,
1 su bardağı krema,
500 gram vanilyalı dondurma,
8 adet kedi dili bisküvisi,
1 çay bardağı süt,
50 gram bitter çikolata,
250 gram frambuaz,
6 adet şeftali,
etrafına 12 adet kedi dili bisküvisi.
Süslemek için: Rendelenmiş çikolata

Kremayı ve yumurta aklarını katılaşıncaya kadar çırpın. Dondurmayı oda sıcaklığında eritin. Kremalı karışımı ilave edip karıştırın. 8 adet kedi dilini küçük parçalara ayırın. Sütle ıslatıp, dondurmaya karışıma ekleyin. Bitter çikolatanın yarısını küçük doğrayıp, onu da karışıma katın. Frambuazları katın. Yuvarlak bir kalıba yağlı kağıt serin. Üzerine hazırladığınız karışımı yayın. Buzlukta 1 gece dondurun. Şeftalileri kaynar suya atın. 2 dakika bekletip, kabuklarını soyun.

İkiye bölüp çekirdeklerini çıkardıktan sonra, ince dilimleyin. Ama dilimleri birbirinden ayırmadan, pastanın üzerini süsleyin. Frambuazları da pastanın üzerine serpiştirin. 12 adet kedi dilini ikiye bölün.

Kalan çikolatayı benmari usulü eritin. Bisküvileri yarısına kadar çikolataya batırın. Pastanın kenarına sıra ile dizin. En üstü çikolata rendesi ile süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.