



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI PASTA

8 kişilik

Gerekli malzeme:

1.5 paket fındıklı ve kakaolu bisküvi

1 büyük paket sütsüz çikolata

350 gr vanilyalı dondurma

350 gr çikolatalı dondurma

1 su bardağı krema

3 çorba kaşığı pudraşeker

70 gr tereyağı

Süslemek için:

50 gr iri rendelenmiş bitter çikolata

Çikolatayı ufalayın. Tereyağıyla birlikte bir kapta benmari usulü eritin. Bisküvileri robotta ufalayıp derin bir kaba alın. Eritilmiş çikolatayı ilave edip karıştırın.

22 cm çapındaki kelepçeli kalıbın içine streç folyo yayıp karışımı dökün. Buzdolabında 30 dakika bekletin.

Kalıbı dolaptan alıp tabanın üzerine sırasıyla vanilyalı ve çikolatalı dondurmaya yayıp üzerlerini ılık suda ıslatılmış kaşıkla düzeltin ve kalıbı buzluğa alın.

Kremayı mikserle çırpıp kabartın. Pudraşeker ilave edip çırpın. Sıkma torbasına alıp dondurmanın üzerine dekoratif şekilde sıkın. Buzlukta 1 saat bekletip çikolata ile süsleyin ve servis yapın.