



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI PASTA

2 adet portakal
2 adet çubuk tarçın
2 adet karanfil
taze zencefil
50 ml bal (1/2 kahve fincanı)
1 bütün portakallı kek (500 g civarında)
1 kutu Carte d'Or Bitter Çikolata Parçalı Dondurma

Kek kalıbını streç folyo ile kaplayın. Keki dilimleyin. Portakalın kabuğunu rendeleyip suyunu sıkın. Zencefili soyup rendeleyin. Tencereye portakal suyu, portakal kabuğu, zencefil rendesi, bal ve karanfil koyup ısıtın. Dilimlediğiniz kekleri, hazırladığınız suya batırıp kek kalıbının her tarafına dizin. Üstüne Carte d'Or Bitter Çikolata Parçalı Dondurma'yı düzgün şekilde yayıp spatula yardımıyla düzleştirin. Servis tabağına kakao serpiştirip, keki tabağa yerleştirin ve üzerine pudra şekeri ekin. Etrafına çikolatalı sos gezdirerek servis yapın.