DONDURMALI PASTA

3 katlı kakaolu pastaban
1 poşet sade krem şanti
80 gram bitter çikolata
1 tatlı kaşığı neskafe
Yarım su bardagı süt
600 gram kaymaklı dondurma
1 paket creme ole (soko mousse)
8 adet king top tarzı çikolata
Yaprak badem

Yarım su bardağı süt ile nescafeyi karıştırın. Pastabanın alttaki iki katını sütlü kahve ile ıslatın. Dondurmayı buzdolabından çıkartıp 5 dakika bekletin. Bu arada krem santiyi paketteki tarife göre hazırlayın. Krem şantiyi dondurma ve çikolata ile karıştırıp özleşmelerini sağlayın. En alt pastabanı kelepçeli kalıbın içine oturtun. (kelepçeli kalıp kullanmazsanız dondurma kenarlardan akıyor) Üzerine dondurmalı karışımın yarısını sürün. Diger katı üzerine kapatıp kalan karışımı sürün. En üst katı kapatıp buzlukta en az 3 saat bekletin. Creme ole'yi pakette yazan süt miktarından daha az bir süt ile hazırlayın. (1,5 bardak ise 1 bardak kullanın, böylece daha yogun kıvamlı olsun.) Pastanızı beklettikten sonra kalıptan çıkarıp servis tabağınıza alın. Üzerini creme ole ile kaplayıp tekrar buzluğa koyun. Servis yapmadan 5 dakika önce yaprak bademleri pastanın çevresine yapıştırın. Pastanın üzerine beze veya çikolata dizip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:69395 • adı:Dondurmalı Pasta • gönderen:zatinur • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:19