



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KAMEL SOSLU DONDURMALI PASTA

Tabanı için malzemeler:

14 adet bisküvi

1 orta boy sarı elma

3 yemek kaşığı erimiş tereyağı

Dondurmalı dolgu için:

1 kutu Carte d'Or Kaymaklı Dondurma

5 adet hindistan cevizli marshmellow

1 yemek kaşığı tarçın

Elmalı Karamel sos için:

Yarım çay bardağı toz şeker

1 yemek kaşığı tereyağı

3 tatlı kaşığı su

2 orta boy elma

100 ml sıvı krema

Üzeri için ceviz

Tabanı için bisküvileri rondodan geçirin. Erimiş tereyağı ve 1 orta boy rendelenmiş elmayı ekleyerek iyice karıştırın. 20-22 cm çapındaki çemberi yağlı kağıt serilmiş servis tabağına alın. Taban hamurunu elinizle her yerine gelecek şekilde bastırarak yayın. 5 dakika buzdolabında bekletin.

Hindistancevizli marshmellowları avucunuzun içine alın ve hafifçe tarçın serpiştirin. Tüm marshmellowları her dilime bir adet gelecek şekilde pasta tabanınızın üzerine yerleştirin.

Carte d'Or Kaymaklı Dondurma'yı oda ısına getirin. Çemberin içine dikkatli bir şekilde döküp donması için dondurucuya kaldırın.

Pasta donduktan sonra önce yağlı kağıdı sonra çemberi dikkatli bir şekilde çıkarın ve sosunu hazırlayana kadar dondurucuda bekletin.

Elmalı karamel sos için;

Çelik bir tencereye toz şeker ve suyu alın. Ocakta karamelize olana kadar hafifçe tencereyi sallayın. Tereyağını ekleyin. Rengi almaya başladıktan sonra tahta kaşık ile karıştırın. Elmaların kabuklarını soyun küp küp doğrayın, tencereye alın ve karıştırın. Bir kaç dakika pişirin. Kremayı ilave edin, ocağı indirdikten sonra karamel sosu karıştırarak soğutun.

Pastanın pufları dilimin içinde kalacak şekilde dilimleyin ve üzerine elmalı karamel sos ve ceviz ile servis edin.