



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ESKİMO PASTASI

Malzeme

- 1 kutu Sana Kase peynirli sandviç sürme
- 1 adet muz
- 2 adet kivi
- 10 adet çilek
- 1 su bardağı iri çekilmiş fındık
- 1 paket kakaolu bisküvi
- 1 l süt
- 2,5 çay bardağı şeker
- 2,5 çay bardağı un
- 1 paket vanilya

Hazırlanışı

1. Küçük bir tencerede sütü, şekerini, unu karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirip vanilyayı ekleyin ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra içine fındık ve Sana Crème Bonjour peynirli sandviç sürmeyi ilave edip karıştırın.
2. Meyveleri ayrı ayrı doğrayın. Muzu kararmaması için limonlu suda bekletin.
3. Yuvarlak kâsenin içine strech yayın.
4. Halka halka kestiğiniz kivileri kaba yerleştirin.
5. Kremadan biraz döküp düzeltin. Ufalanmış kakaolu bisküvileri serpin. Kremadan bir kat daha sürün, meyveleri karıştırıp bir kat olarak yayın.
6. Kremadan bir kat daha sürün.
7. En son bisküviyi koyup iyice bastırın, strechi katlayıp dondurun.
8. Donduktan sonra ters çevirip dilimleyin ve vanilyalı dondurma ile servis edin.