



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI PASTA

<https://uno.com.tr>

1 adet UNO Kakaolu Pastaban
250 gr hurma
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
200 ml vanilyalı dondurma
1 paket krema sertleştiricisi
100 ml sıvı krema
½ çay bardağı toz şeker
1 adet limonun suyu
Krem şanti(tarifine göre hazırlanmış)

Hurmaların çekirdeklerini ayıklayın. Toz şeker ve suyla birlikte kaynatın. Karışıma limon suyunu ekleyin ve sıcakken hurmaları ezin. Kremayı ½ çay bardağı şekerle 10 dk çırpıp krema sertleştiricisini ekleyin. Hurmaları ve dondurmaya kremaya ekleyin. İki katın arasına bu karışımı yaydıktan sonra pastanızın üzerini krem şanti ile kaplayın ve hurmalarla süsleyin. Dilerseniz bu pastayı dondurmaya birlikte servis edebilirsiniz.

