



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI SANDVIÇ PASTA

<https://www.elele.com.tr>

125 g tereyağı
3/4 su bardağı şeker
1/2 su bardağı ayran
1 yumurta
2 çorba kaşığı kakao
2 çorba kaşığı sıvı kırmızı gıda boyası
1 paket vanilya
1 su bardağı + 2 çorba kaşığı un
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı kabartma tozu
1/2 çay kaşığı elma sirkesi
Üzeri için:
Cevizli dondurma

Fırını 175 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Kalp şeklindeki kalıplarınızı yağlayarak hazırlayın. Bir karıştırma kabında tereyağı ve şekeri karıştırın. Kabarık bir hal alana kadar mikser ile çırpın. Yumurtayı ekleyin ve iyice karıştırın. Kakao, gıda boyası, ayran, sirke ve vanilyayı da ilave edin. Unu ve tuzu da ekleyin. Homojen bir karışım elde edene kadar çırpmaya devam edin. Elde ettiğiniz kek harcını kalıplara paylaştırın. Önceden ısıtılmış fırında, 25-30 dakika pişirin. Fırından aldığınız kekleri soğumaya bırakın ve kekleri ikiye bölün. Kek soğuduktan sonra arasına cevizli dondurma koyarak sandviç haline getirin ve servis yapın.

