



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

3'LÜ SENFONİ

Malzeme:

Yarım paket petibör bisküvi
2 çorba kaşığı kakao
2 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı Bizim Margarin
1 paket Bizim Mutfak Şekerli Vanilin
2 çorba kaşığı damla çikolata
1 parça krokan
Süslemek için :
Çikolatalı dondurma
Parça çikolatalı dondurma
çilek
kremşanti
çikolata sos

Pasta için önce bisküvileri çok ince şekilde ufalayın. Diğer yanda margarin, tozşeker, kakao ve vanilyayı sos tenceresinde kısık ateşte eritin. Bu karışımı bisküvilerin içine iyice yedirin. Sonra damla çikolataları ilave edin ve dikdörtgen bir kabın içine döküp kaşık yardımıyla üzerini düzleştirin. Kalıbı buzdolabına soğumaya bırakın. Diğer tarafta krokanı blenderde çekerek toz haline getirin. Yuvarlak bir kaseinin içini streç film ile kaplayın. Kaseinin altına toz krokanı yerleştirin. Kaseinin yarısını çikolatalı dondurma, diğer yarısını da parça çikolatalı dondurma ile doldurun. Boşluk kalmaması için kaşıkla bastırarak sıkıştırın. Dondurmaların üzerini streç film ile kapatın. Kabı buzlukta donması için bekletin. Çilekleri temizleyip ufak ufak doğrayın. Pastayı dilimleyip servis tabağına alın. Üzerini çikolata sos ve krem şanti ile süsleyin. Dondurmayı kaseden çıkartıp toz krokan üste gelecek şekilde servis tabağındaki pastanın yanına yerleştirin. Dilimlenmiş çilekleri de servis tabağına yerleştirdikten sonra bekletmeden servis yapın.