



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALASKA PASTA

Kek için:

3 kahve fincanı tozşeker

3 adet yumurta

Yarım kahve fincanı kakao

İki buçuk kahve fincanı un

Yarım paket kabartma tozu

Üzeri için:

1 paket çikolatalı dondurma tozu

1 paket vanilyalı dondurma tozu

2 adet yumurtanın akı

1 su bardağı pudra şekeri

Bir tutam tuz

Kek için tozşeker ve yumurtaları derin bir kaptaki iyice çırpın. Elenmiş kakao, un ve kabartma tozunu ilave edin. Tüm malzemeyi karıştırdıktan sonra yağlanmış ve unlanmış orta büyüklükte kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında kontrol ederek (keke bir kürdan batırın, kürdan temiz çıkarsa pişmiş demektir) pişirin. Fırından çıkarıp, soğumaya bırakın. Dondurmaları paketin üzerindeki tarife göre hazırlayın. Orta büyüklükte yuvarlak bir kabın içine alüminyum folyo serin. Soğuyan keki elinizle parçalayıp, kalıbın içine döşeyin ve üzerine çikolatalı dondurmaya boşaltıp, spatula ile düzeltin. Üzerine vanilyalı dondurmaya boşaltın ve tekrar spatula ile düzeltin. Derin dondurucuda donmaya bırakın. Diğer taraftan derin bir kaptaki yumurta aklarını tuz ile hafifçe çırpın ve pudra şekerini ilave edin. Bu kabı, içinde su kaynayan bir kabın buharı üzerine tutarak, karışım köpük haline gelene kadar çırpın. Kenara alıp 1-2 dakika daha çırpın. Fırını 200 dereceye getirip, ısıtın. Donmuş alaskayı derin dondurucudan alın ve servis tabağına ters çevirip çıkarın. Köpük haline getirdiğiniz yumurta akı ile üzerini kaplayın. Isınmış fırına koyarak, üzerinin hafifçe kızarması için birkaç dakika bekletin (dondurmanın erimemesi için bu işlemi çabuk yapın). Daha sonra dilimleyerek servis yapın.

