



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AŞK YUVASI

- 2 adet portakal
- 2 adet çubuk tarçın
- 2 adet karanfil
- Taze zencefil
- 1/2 kahve fincanı bal (50 ml)
- 1 bütün portakallı kek (500 g civarında)
- 1 kutu Carte d'Or Bitter Çikolatalı Dondurma

Kek kalıbını streç folyo ile kaplayın. Keki dilimleyin. Portakalın kabuğunu rendeleyip suyunu sıkın. Zencefili soyup rendeleyin. Portakal suyu, portakal kabuğu, zencefil rendesi, tarçın, bal ve karanfili tencereye koyup ısıtın. Dilimlediğiniz kekleri, hazırladığınız suya batırıp kek kalıbının her tarafına dizin. Üstüne Carte d'Or Bitter Çikolatalı Dondurma'yı düzgün şekilde yayıp spatula yardımıyla düzleştirin. Servis tabağına kakao serpiştirip, keki tabağa yerleştirin ve üzerine pudra şekeri serpin. Etrafına çikolatalı sos gezdirerek servis yapın.

