



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ÇİKOLATA SOSLU ÇİLEKLİ DONDURMA

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

Dondurma için:

1 bardak hazır kıvamlı sos

1 bardak süt

1 bardak taze krema

3 yemek kaşığı koyulaştırılmış süt

4 çay kaşığı kiraz reçeli

1 bardak taze kiraz, çekirdekleri çıkarılmış

Çikolata sosu için:

200 gr beyaz çikolata

1 bardak taze krema

3/4 bardak hazır kıvamlı sos

12 adet makaron

Dondurma için kıvamlı sosu, süt, krema ve koyulaştırılmış sütü çırpın. Dondurma makineniz varsa karışımı çektin. Yoksa blender ile iyice karıştırın. Dondurmakarışımını çektiirdikten sonra kiraz reçeli ve taze kirazları da karışıma ilave edin. Ardından bir kaba alarak dondurucuda gece boyu bekletin. Çikolata sosu için çikolata ve kremayı birlikte eritin. Ateşten alın ve kıvamlı sos ile karıştırın. Sundae?leriniz için her dondurma kupuna birkaç dondurma topu bölüştürün. Üzerlerine makaronları yerleştirip sıcak sos eşliğinde servis edin.

