



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ÇİKOLATALI VE ÇİLEKLİ SOĞUK PASTA

9 adet kakaolu savoiardi bisküvisi
Yarım çay bardağı taze portakal suyu
300 gram beyaz çikolata
25 gram tereyağı
1 çorba kaşığı pudra şekeri
200 gram Maraş dondurması
1 kutu (200 ml) krema
200 gram çilek
Çilek sos için:
250 gram çilek
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çorba kaşığı taze portakal suyu

Dikdörtgen bir kek kalıbının içini streç filmle kaplayın (silikon kalıp kullanılabilir). Kakaolu savoiardi bisküvilerini kalıbın içine yan yana dizin ve portakal suyu ile ıslatın. Beyaz çikolata ve tereyağını bir kaba alıp benmari usulü eritin. 1 çorba kaşığı pudra şekeri, dondurma ve çırpma teliyle çırpılmış kremayı ekleyip karıştırın. Çilekleri yıkayıp ayıkladıktan sonra kağıt havlu ile kurulayın. Çilekleri yan yana bisküvilerin üzerine dizin. Hazırladığınız çikolatalı karışımı yayın ve kalıbı 24 saat derin dondurucuda bekletin. Çilek sos için çileği ayıklayıp 1 çorba kaşığı pudra şekeri ve 1 çorba kaşığı portakal suyu ile püre haline getirin ve koyu kıvam alana kadar pişirin. Tatlıyı servis etmeden yarım saat önce derin dondurucudan çıkartın. Dilimledikten sonra çilek sosla servis yapın.

