



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİLİM PASTA

2 paket Ülker Dankek Baton Mozaik Kek
200 ml krema
80 gr Ülker Beyaz Pul Çikolata
80 gr Ülker Bitter Pul Çikolata
2 yemek kaşığı Hindistan cevizi (İsteğe bağlı)
3 yemek kaşığı ceviz veya fındık (İsteğe bağlı)
Üzeri için:
80 gr Ülker Beyaz Pul Çikolata (Eritilmiş)

Ülker Dankek Baton Mozaik Keki elinizle ufalayın ve bir kaba alın. Kremayı bir sos tenceresinde ısıtın ve Ülker Beyaz Pul Çikolata ve Ülker Bitter Pul Çikolataları içine ekleyip eritin. Kek kırıntılarının üzerine dökün, Hindistan cevizi ve kırılmış fındık (veya ceviz) ilave edip spatula ile karıştırın. Streç film üzerine alarak rulo haline getirip sarın ve derin dondurucuda 3- 4 saat bekletin. Daha sonra çıkarın ve istediğiniz kalınlıkta dilimleyin. Benmari usulü eritilmiş olan Ülker Beyaz Pul Çikolataya batırıp servis tabağına dizin. Üzerini dilediğiniz gibi süsleyebilir, sade olarak da hazırlayabilirsiniz. Çikolata donduktan sonra servis yapınız.

