



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DONDURMALI LEZZET PINARI

1 adet pasta tabanı  
2 kutu krema (200ml x 2)  
200 gr beyaz okolata  
200 gr bitter okolata  
1 paket bürtlenli sos  
1 paket okolatalı sos  
Carte d'Or Limon-Karadut-Vanilya  
Carte d'Or Sütli okolata

İki ayrı tencerede 1'er kutu krema ısıtılır, içine 200'er gr.lık okolatalar (beyaz ve bitter) kırılarak eklenir ve içinde erimesi sağlanır. Pasta tabanının her iki katından bir ay bardağı yardımıyla yuvarlak paralar ıkarılır. Yuvarlak kek paralarının üzerine dondurma topları yerleştirilir. Limon, karadut ve vanilyalı topların üzerine beyaz okolata sosu, sütli okolata toplarının üzerine bitter okolata sosu dökülür. Derin dondurucuda 2-3 saat bekletilir. Servisten önce üzerlerine meyveli ve okolatalı sos gezdirilir.