



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.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
- 1 dondurma kabı Sütölü - okolata Dondurma
- 1 dondurma kabı Limon-Karadut-Vanilya Dondurma

İki ayrı tencerede 1'er kutu krema ısıtılır, iine 200'er gr.lık okolatalar (beyaz ve bitter) kırılarak eklenir ve iinde 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, sütölü okolata toplarının üzerine bitter okolata sosu dkölür. Derin dondurucuda 2-3 saat bekletilir. Servisten önce üzerlerine meyveli ve okolatalı sos gezdirilir.