



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI PASTA

8 kişilik
2 paket krem şanti
2 ay bardağı süt
1 orba kaşığı kakao
2 adet yumurta
24 adet pötibör bisküvi
2 orba kaşığı çekilmiş ceviz
Yarım su bardağı tozşeker
Yarım su bardağı badem (sıcak suda bekletilip, kabukları soyulmuş)
Sosu için:
2 orba kaşığı kakao
1 orba kaşığı mısır nişastası
1 su bardağı süt
1 ay bardağı tozşeker

Krem şantiyi, 1 çorba kaşığı kakao ve 2 çay bardağı sütle çırpın. Yumurta, irice dövölmüş bisküvi, ceviz ve yarım su bardağı tozşekerini ekleyin. İyice yoğurun. Yuvarlak bir cam kaba, streç film serin. Üzerine bisküvili karışımı yayın. Buzlukta dondurun. İyice donunca, ters çevirin. Üzerine bademleri batırın. Tekrar buzluğa alın. Bu arada sosu hazırlayın. Bunun için kakao, mısır nişastası ve tozşekerini süt ilave edin. Ocakta, muhallebi kıvamı alana dek pişirin. Daha sonra sosu ocaktan alın. İyice ılınınca, buzlukta aldığınız pastanın üzerini sosla iyice kaplayın ve dilimleyerek servis yapın.