



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI PASTA

Malzeme:

3 adet yumurta

2 kahve fincanı toz şeker

3 kahve fincanı Bizim Mutfak Un

Yarım paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu

1 kahve fincanı ılık su

İç Malzeme için :

200 gr frambuaz

1 su bardağı süt

1 paket kremşanti

1 kg vanilyalı dondurma

Hamur için yumurta ve tozşekeri derin bir kaseye alıp yumurtalar beyazlaşana kadar mikserle çirpin. Un, kabartma tozu ve ılık suyu ilave edip çırpmaya devam edin. Küçük boy fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve hamurun yarısını tepsiye eşit miktarda yayın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında hamurun üzeri hafifçe pembeleşene kadar pişirin. Kalan hamuru da aynı şekilde pişirin. 1 paket krem şantiyi 1 bardak soğuk süt ile katılaşana dek çirpin. Soğumuş kekin üzerine önce krem şantiyi yarım santim kalınlığında sürün. Frambuazları kekin bir kenarına boydan boya koyun ve keki rulo şeklinde sarın. Diğer keki de aynı şekilde yapın. Her iki ruloyu da streç filme sarıp buzlukta yarım saat kadar bekletin. Diğer tarafta orta boy cam kaseyi streç film ile kaplayın. Buzdolabından çıkardığınız rulo pastaları 1 cm kalınlığında dilimleyin. Kaseyi içini dilim rulo pasta ile kaplayın. Arada kalan boşlukları frambuaz ile doldurun Sıraladığınız rulo pastaların üzerine krem şanti sürün ve bir sıra daha rulo pasta dizerek ortasının çukur kalmasını sağlayın. Boşluğu dondurma ile doldurup streç film ile üzerini kapatın. Buzlukta 2-3 saat bekleterek dondurun. Servis yapmadan yarım saat önce buzluktan çıkartın. Üzerinden streç filmi çıkartıp servis tabağına ters çevirin. Dilimleyerek bekletmeden servis yapın.