



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI PASTA

4 yumurta
1 ay fincanı un
1 ay fincanı toz eker
2 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket krem anti
1 ay fincanı süt
1 kase damla çikolatalı dondurma
Pandispanyayı ıslatmak için: 1 tatlı kaşığı granül kahve
1 yemek kaşığı tozeker
1 ay bardağı sıcak su

Karıştırmaya kabına yumurtaları kırılım, ekeri ilave edip çırpalım. Ayrı bir yerde unu, kabartma tozunu, kakao ve vanilyayı harmanlayalım. Karışımaya ilave edelim iyice karıştıralım. Kelepçeli yuvarlak kalıba dökelim.170 derecelik ısıda 15 dakika pişirelim, daha sonra 150 dereceye düşürelim ısıyı kontrol ederek pişmesini sağlayalım.Pişen pandispanyayı  eşı parçaya bölelim. Yuvarlak pasta çemberine koyalım.Bu arada krem antisini hazırlayalım, karıştırmaya kabında sütü alalım, toz antiyi ilave edelim çırpalım kıvama gelince yarısını ayıralım, çikolatalı dondurma ilave edip karıştıralım.Granül kahveyi, ekeri sıcak su ile karıştırıp pandispanyanın üzerine sürelim, hazırladığımız dondurmaya antinin bir kısmını dökelim ve yayalım. İkinci parça keki üzerine kapatalım. Aynı işlemi bu kat içinde uygulayalım ve üçüncü pandispanya dilimini kapatalım ayırdığımız antiyi sürelim, damla çikolata serperek süsleyelim. Buzdolabın derin dondurucuda sertleşmesini sağlayalım, kalıbından çıkarıp servise sunabiliriz.