



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SANDVIÇ DONDURMA

24 adet kakaolu bisküvi
400 mililitre krema
4 yemek kaşığı pudra şekeri
1 paket vanilin
2 yemek kaşığı kakaolu fındık kreması

Kremayı mikserle köpürtün.

İçine pudra şekerini azar azar çırparken yedirin ve son olarak vanilini de ekleyip hazır hale getirin.

Kakaolu fındık kremasını benmari ya da mikrodalga fırında ısıtıp akışkan hale getirin.

Derin dondurucuya uygun orta boy bir tepsinin tabanına bisküvilerin yarısını dizin.

Üzerine kremayı döküp spatula ile düzleyin.

Kakaolu fındık kremasını ile edip spatulanın ucuyla hafifçe karıştırın.

Kremayı tekrar düzleyip kalan bisküvileri de en üste dizin.

Tatlıyı derin dondurucuya kaldırıp en az 4 saat dinlendirin.

Sertleşen tatlıyı bıçakla dilimleyip servis edin.

Kalanını derin dondurucuda 10 gün kadar saklayabilirsiniz.

