



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EGE ESİNTİSİ

Kek Tabanı için:

1 adet Carte d'Or Hindistancevizli Coco Cookie

100 ml. su

Dondurmalı katlar için:

Beyaz kat:

60 gr. Carte d'Or Kaymaklı Dondurma

1 çay kaşığı damla sakızı macunu

1 yemek kaşığı süt

5-6 adet ceviz (iri doğranmış)

Sarı kat:

50 gr Carte d'Or Limonlu Dondurma

1 çay kaşığı toz antepfıstığı

Çikolatalı sos için:

20 gr. bitter çikolata

20 gr. krema

Çikolata katmanı için:

30 gr. bitter çikolata

Pastanın tabanı için 1 adet Carte d'Or Hindistan Cevizli Coco Cookie karışımı 100 ml su ile üzerinde tarif edildiği şekilde hazırlanır. Yağlı kağıt serilmiş küçük boy (4-6 kişilik) bir kalıba dökülerek pişirme talimatlarına uygun şekilde pişirilir.

Kalıplı kalıbın orta kısmına gereken çikolata katmanı için bitter çikolata benmari usulü eritilir. Birkaç dakika bekletip ılımasını sağladıktan sonra yağlı kağıt serilmiş düz bir tabak ya da tepsiye spatula yardımıyla ince bir tabaka halinde sürülür. Katılaşması için buzdolabına kaldırılır.

Kaymaklı ve limonlu dondurmalar dolaptan çıkarılır ve biraz yumuşaması için 5-10 dakika bekletilir. Beyaz kat için belirtilen miktarda dondurma bir tabağa alınır. Damla sakızı macunu ve süt, küçük bir sos kabına alınır ve çok kısa bir süre ocakta tutulup karıştırılarak sakız macununun erimesi sağlanır. Eriyen macun ve iri doğranmış ceviz, kaymaklı dondurmaya eklenerek karıştırılır ve bir miktar katılaşması için dondurucuya kaldırılır.

Sarı kat için yine belirtilen miktarda dondurma bir tabağa alınır toz antepfıstığı eklenerek karıştırılır ve dondurucuya kaldırılır. Dondurmalar bu şekilde 15-20 dakika bekletilir.

Soğuyan kekten kullanacağımız kalıp yardımıyla bir parça kesilir. Kalıbın ortasına dolapta beklettiğimiz çikolatalardan bir parça kesilip yerleştirilir. Bu parça dondurmaların birbirine karışmasını engelleyeceği için boyutunu kalıbınızın ortasına gelecek şekilde ayarlayın. (Çikolatanın boyunu kolay ayarlayabilmek için kalıbın ortasına gelecek en ve boyda kestiğiniz yağlı kağıdı ölçü olarak kullanabilirsiniz.)

Kalıbın bir tarafına dondurucudan çıkardığınız beyaz katı, diğer tarafına sarı katı doldurun, tekrar dondurucuya kaldırın.

Bu esnada benmari kabına çikolata ve kremayı alarak sosu hazırlayın. Sos soğuduktan sonra dondurmalı pastanın limonlu tarafının üzerine dökün. Tekrar dondurucuya kaldırın, servis zamanına kadar (en az 3-4 saat) dondurucuda bekletin.

Kalıptan çıkardığınız pastayı, kalan çikolatalı sos ve çikolata parçaları ile dilediğiniz şekilde süsleyerek servis edin.